

## Kylling med dijon og parma



### Ingredienser:

- 500 g kyllingefilet
- 1 spsk. Becel Flydende
- 1 spsk. Maille Dijon sennep
- 70 g parmaskinke
- Friske salvieblade
- Salt og peber
- 300 g gulerod
- 250 g broccoli
- 2 chalotteløg
- 100 g champignon
- 400 g pasta
- 1 pose Knorr flydende Raffinesse Red Wine Sauce
- 2,5 dl minimælk

### How to:

1. Smør kyllingefileterne med sennep.
2. Læg et par salvieblade på hver filet og rul parmaskinke omkring.
3. Krydr med salt og peber og steg kyllingen på en pande med Becel i 5-6 minutter på hver side.
4. Kog pastaen i letsaltet vand.
5. Skær grønsagerne ud i mindre stykker og damp dem i letsaltet vand i nogle minutter, så de stadig er sprøde.
6. Svits chalotteløg og champignon i en gryde og tilsæt Raffinesse Red Wine Sauce.
7. Server kyllingen med grønsager og pasta.