Kyllingebryst i svøb

Kyllingebrystfilet i påskesvøb

(4 personer)

Ingredienser:

600 g kyllingefilet, ca. 4 stk.
1 pk. bacon
1 potte salvie
1 bdt. forårsløg
1 glas blandede oliven ca. 300 g (paradiso)
1 pose mandler ca. 100 g (urtekram)
1 glas perleløg ca. 340
650 g gourmet kartofler
2 dl cremefraiche 9%
Skallen af 1 citron
Salt og peber

Tilberedning:

Kog kartoflerne i 10 min. Skær kartoflerne i halve. Bland dem i et ovnfast fad sammen med, oliven, mandler og perleløg. Krydr med salt og peber. Skyl forårsløgene og læg en på hver kyllingefilet sammen med et par blade salvie. Krydr med salt og peber og sno et par stykker bacon om hver. Læg kyllingen oven på kartoflerne og steg det i en opvarmet ovn i 20 min ved 200° C.
Rør en dressing af creme-fraice, citronskal og salt og peber. Server kyllingen med kartofler og citrondressing.