

# Kyllingebryst - med seranoskinke og grøntsagsmos

---

2 personer.

## Ingredienser:

- 2 stk. fersk kyllingebryst
- 100 gr. fetaost
- 2 tsk. rød pesto
- 4 skiver seranoskinke
- salt

## Grøntsagsmos:

- 2 bagekartofler
- 4 store gulerødder
- 1/2 blomkål
- salt

## Topping:

- 1 bundt frisk persille



*Tænd ovnen på 200° varmluft. Bring en gryde med vand i kog.*

*Rens kyllingebryst og skær dem op langs siden. Mos fetaost og pesto sammen i en skål og tilsæt lidt salt (er fetaen ikke cremet nok, så tilsæt lidt god olie). Fordel fyldet i de to kyllingebryster og vikkel derefter to skiver seranoskinke rundt om hvert stykke. Bag dem i ovnen i 25-30 minutter.*

*Skræl kartofler og gulerødder. Skær dem i mindre stykker. Skyl blomkål og skær det i mindre stykker. Kog grøntsagerne møre i 25 minutter i gryden med det kogende vand.*

*Når grøntsagerne er møre, hældes vandet fra. Tilsæt salt og brug en stavblender eller en håndmixer til at lave mosen. Kør kun lige til der stadig er grøntsagsstykker i mosen – så den stadig virker lidt grov.*

*Anret en tallerken med mos i bunden og læg kylling på toppen. Top retten op med frisk persille.*

*God fornøjelse!*