

Pikant kylling i fad

Opskrift til 6 personer

Pikant kylling i fad. En ret der kunne minde ret meget om den klassiske familievenlige ret “koteletter i fad”, men er bare med kylling fremfor gris. Sauce er også lidt anderledes, da der i denne er pikant flødeost, hakket tomat, chili, hvidløg og madlavningsfløde. Jeg er tosset med det, især sammen med lidt ris og med sprød parmaskinke og friske krydderurter til toppen.

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

30 min

Samlet tid

45 min

Ingredienser

- 600-700 g kyllingebryst
- 1 spsk. olie
- 2 forårsløg
- 2 peberfrugter
- 250 g champignon
- 3 fed hvidløg
- 2-3 cm frisk chili (gerne mere hvis du kan lide det krydret)
- 3 spsk. paprika
- 1 dåse hakket tomat
- 150-200 g flødeost (pikantsmag)
- 1/2 liter fløde (evt. madlavningsfløde)
- smag til med salt og peber

Toppings og tilbehør

- Ris, friske krydderurter, sprødt parmaskinke eller bacon og evt. ekstra forårsløg

Sådan gør du

1. Steg kyllingefileterne i olien på en pande, til de har taget let farve. Kom dem over i et ovnfast fad
2. Skær forårsløg, peberfrugter og champignon i grove tern og hak hvidløg og chili fint. Fordel det over kyllingen i fadet
3. Tænd nu ovnen på 200 grader og sæt samtidig ris over i en gryde
4. Rør paprika, pikantost, hakkede tomater, madlavningsfløde og salt og peber sammen i en skål. Hæld blandingen over fadet
5. Sæt det i ovnen og bag i en lille halv times tid
6. De sidste 5 minutter af bagetiden, kan du bruge på at riste parmaskinke. Læg blot dette ind i

ovnen ved siden af fadet på en bageplade beklædt med bagepapir.

7. Server med ris, det ristede parmaskinke og de friske krydderurter