



Kyllingbryst med serranoskinke og maiscrêpes

Til 4 personer

4 kyllingbryst
2 ss olje
4 skiver serranoskinke
100 g ny spinat

Krydre kyllingen med salt og pepper. Brun den i olje og stek den ferdig i ovn ved 150 grader i ca 12 minutter. La kyllingen hvile i 10 minutter.

Ved servering: del kyllingbrystene på midten og legg en skive med skinke og spinat over.

Majscrêpes

75 g hvetemel
2 ½ dl melk
1 egg
1 ss smør, smeltet
1 ts karri
1 klype salt

Crêpes: Bland sammen mel, karri, melk, salt, smør og egg til en jevn røre, og stek tynne crêpes i en teflonpanne.

Fyll: Stek mais og salatløk i smør. Smak til med salt og pepper.

Fordel maisen og prestosten på pannekakene og rull dem sammen. Legg dem på en plate og stek dem i ovn ved 200 grader i 5 minutter, eller til de er gyllenbrune.

Fyll

4 dl Green Giant maiskorn
3 salatløker, i strimler
1 dl prestost, revet
1 ss smør

Saus med stekt hvitløk

2 ss olivenolje
3 hvitløksbåter
3 dl kyllingbuljong
1 dl hvitvin
1 dl fløte
1 sitron

Skjær hvitløken i tynne skiver og fres den i olivenolje til løken får den gyllenbrun farge. Tilsett kyllingbuljong og vin og kok det inn. Hell i fløten og miks sausen jevn. Smak til med salt, pepper og sitronjuice.

Miks sausen slik at den blir luftig før servering.

