

Kyllingefilet i champagnesauce

4 portioner

Ingredienser

4 stk Danpo kyllingefileter
250g friskost - evt. light.
2 grillede peberfrugter (evt. på dåse)
4 skiver parma skinke
2,5 dl champagne eller mousserende vin
2,5 dl pisket fløde
250g sukkerærter
Ris
Salt/peber
Olie til stegning

Tilberedning

Flæk kyllingefileterne og krydr med salt og peber, fyld dem med ost og peberfrugt.

Rul parmaskinken om fileterne og steg dem på panden ved middel varme ca. 20 minutter.

Hæld champagnen over og lad fileterne simre i nogle minutter.

Løft kyllingefileterne af panden, og rør den piskede piskefløde i fonden. Smag til med salt og peber.

Server med sukkerærter og ris.

