

Kyllingefilet i Prosciutto di Parma med sprød persillerod



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (2 portioner)

Et stort eller to små stykker kyllingebryst

100 g hvid cremeost (f.eks. brie)

1 dl finthakkede urter (f.eks. estragon, timian eller rosmarin)

2 skiver Prosciutto di Parma

1 spsk. smør

4 stk. persillerod

4 spsk. olivenolie

Salt og peber

4 spsk. creme fraiche eller rømme

1 tsk. citronsaft

1 tsk. revet citronskal

Sådan gør du:

- Skær et snit på langs på siden af hvert kyllingebryst. Fyld snittet med skiver af ost og 2 spsk. friske urter.
- Pak hvert kyllingebryst ind i Prosciutto di Parma.
- Brun kyllingebrysterne i smør. Læg dem over i en ildfast form, og steg dem i ovnen ved 180 grader, til de har en kernetemperatur på 63 grader. Lad kyllingebrysterne hvile i 5 minutter.
- Skræl persillerødderne, og del dem i fire stykker på langs. Vend dem i olivenolie, og smag til med salt og peber.

- Steg persillerødderne sprøde og møre i ovnen ved 180 grader. Det tager ca. 30 minutter.
- Bland creme fraiche, citronsaft, citronskal og 4 spsk. finthakkede urter sammen. Smag til med salt og peber.
- Skær kyllingebrysterne i fingertykke skiver, og server med sprød persillerod og creme fraiche-dressing.