

## Kyllingbryst fylt med parmaskinke og parmesan



4 stk kyllingbryst med skinn  
4 skiver parmaskinke  
50 g Parmigiano Reggiano  
1 økologisk sitron  
2 ss finhakket frisk timian  
1 ss smør  
600 g perlepoteter (eller andre små poteter)  
4 ss rapsolje  
Salt og pepper  
32 cherrytomater

- Del kyllingbrystene i to på langs, nesten helt igjennom. Del dem slik at du kan brette dem ut, at de henger sammen på den ene siden, slik at de kan fylles og rulles sammen.
- Legg en skive parmaskinke på hvert kyllingbryst og topp med revet Parmigiano Reggiano, revet sitronskall og litt finhakket timian.
- Rull kyllingbrystene sammen til rullader og bind dem opp med bomullstråd slik at de holder formen under steking.
- Bruk kyllingbrystene i smør i stekepanna. Stek dem videre i ovnen på 180 grader til de har en kjernetemperatur på 65 grader. La hvile i 5 minutter før du skjærer i dem.
- Vend potetene i 2 ss olje og krydre med salt og pepper. Stek potetene i ovnen på 180 grader til de er møre. Dette tar 15-20 minutter, litt avhengig av hvor små poteter du får tak i.

- Vend tomatene i 2 ss olje og krydre dem med salt og pepper. Ha tomatene i formen med potetene de siste 5 minuttene av steketiden.

Tips: Riv litt ekstra Parmigiano Reggiano og sitronskall over retten før servering