

Kyllingfilet i Prosciutto di Parma med sprø persillerot



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (2 porsjoner)

Et stort eller to små kyllingbryst

100 g hvit kremet kumelksost (f.eks. Hvit Kjerringøy eller brie)

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

2 skiver Prosciutto di Parma

1 ss smør

4 stk. persillerot

4 ss olivenolje

Salt og pepper

4 ss creme fraiche eller rømme

1 ts sitronsaft

1 ts revet sitronskall

Fremgangsmåte:

- Skjær et snitt på langs på siden av hvert kyllingbryst. Fyll snittet med skiver av ost og 2 ss friske urter.
- Pakk kyllingbrystene i Prosciutto di Parma.
- Brun kyllingbrystene i smør. Legg dem over i en ildfast form og stek dem i ovnen på 180 grader til de har en kjernetemperatur på 63 grader. La kyllingbrystene hvile i 5 minutter.
- Skrell persillerøttene og del dem i fire på langs. Vend dem i olivenolje og krydre med salt og pepper.

- Stek persillerøttene i ovnen på 180 grader til de er sprø og møre. Dette tar ca. 30 minutter.
- Bland sammen creme fraiche, sitronsaft, sitronskall og 4 ss finhakkede urter. Smak til med salt og pepper.
- Skjær kyllingbrystene i fingertykke skiver og server med sprø persillerot og rømmedressing.