

# Kyllingebryst i fad

Til 4 personer

4 stk. kyllingebryst

4 stk. forårsløg

1 fed hvidløg

2½ dl. Høsebouillon

2½ dl. Piskefløde

saft af ½ citron

Vend kyllingebrysterne i mel og brun dem på panden i en blanding af smør og olivenolie. Krydr med salt og peber.

Læg dernæst kyllingebrysterne i et smurt ovnfast fad.

Svits 4 snittede forårsløg ( gem lige lidt til pynt til sidst) sammen med et ituskåren fed hvidløg.

Tilsæt 2½ dl. høsebouillon, 2½ dl. piskefløde og saften fra ½ citron.

Bring blandingen i kog og jævn den let med marizenamel.

Krydr med salt, peber, et drys cayennepeber og ½ tsk. gurkemeje (alt efter smag og behag).

Hæld sovsen over kyllingebrysterne og stil det ildfaste fad i nederste halvdel af ovnen ved 200 grader i 35 – 40 min.

Drys 150 – 200 g. rejer samt de fintsnittede forårsløg (dem du har gemt) over retten umiddelbart inden servering.

Serveres med ris eller kartofler eller som du selv ønsker.