

# Ostefyllt kyllingbryst med smørstekt nykål og bacon



Her kommer litt middagsinspirasjon i sommervarmen! En enkel og smakfull rett som du raskt kan tilberede uten for mye fuzz. Kylling fylt med deilig pepperostblanding og sommerens nykål med bacon, vårløk og en skvis sitron. KOS DEG!

## Sommerkylling:

(nok til fire)

*100 g kremost med pepper*

*3 ss creme fraiche*

*10 g finrevet parmesan*

*1 hvitløksfedd, knust*

*en håndfull bladpersille, finhakket*

*finrevet skall av en (økologisk) sitron, samt litt av saften*

*4 kyllingbryst*

*2 ss olivenolje, pluss litt ekstra til å smøre formen*

*100 g bacon, i småbiter*

*1 nykål, delt i fire og strimlet*

*6 vårløk, i skiver*

*en god ss meierismør*

Sett ovnen på 220 grader. Finn frem en bolle og rør sammen persille, kremost, creme fraiche, hvitløk, parmesan og sitronskall. Skjær et dypt snitt i kyllingfileten (ikke skjær helt igjennom) og dytt inn en fjerdedel av ostemassen inn i kyllingen. Prøv å dytt igjen så godt du kan. Legg de ferdig fylte filetene i en smurt ildfast form. Drypp over litt olivenolje og krydre med salt og pepper. Stek midt i ovnen i 20 minutter.

I mellomtiden steker du bacon sprøtt i 1 ss olivenolje. Sett på en stor kjele med vann pluss litt salt og kok opp. Ha i kålen og la den koke i to minutter. Hell av vannet i et dørslag og ha kålen over i stekepannen sammen med vårløk, smør og litt sitronsaft. Stek et par minutter og kvern over litt pepper. Server kylling med kål og kanskje en sitronbåt. SPIS!

