Kremet kyllingform med pesto og bacon – familiens favoritt!

1. 

Jeg må tilstå noe: Vi er ikke en spesielt vellykket familie. Vi er ikke direkte mislykket heller, jeg vil ikke si det. Vi klarer oss sånn tålelig bra. Men, likevel. Altså. Det har seg slik. La oss ta måltidene våre, feks. (Så kan vi spare beretninger om mislykkede skiturer, mangel på planlegging og de endeløse blå posene fra IKEA med ren klesvask, som venter på å bli brettet, til en annen dag).

Jeg hadde en drøm om harmoniske måltider. Det skulle være et stort langbord, i et landlig kjøkken, med velstelte og veloppdragne barn, en velopplagt mor, en sunn og næringsrik middag, hvor alle gir mor tommel opp for både fisk og friske grønnsaker.

Det. Ble. Ikke. Slik.

Men det er greit. Jeg har fått prellet av meg mange ambisjoner og illusjoner med åra. Og med barna.

Nå er jeg glad for alle måltider hvor vi alle er tilstede samtidig.

Og fornøyd så lenge alle liker noe. Så får resten gå seg til. Etter hvert.

Derfor var det med stor glede at jeg kunne konstatere at denne smekkgode kyllingretten falt i smak hos samtlige, fordi alle fant noe de likte. Og flere likte alt. Men hallo? Kylling, bacon, pesto og kremfløte? What's not to like?

Du trenger:

(Til fire personer)

ca 2 ss olivenolje

1 rødløk, i tynne skiver

200 g bacon, i tynne strimler

4 store kyllingfileter, delt i tre

1 rød paprika, i skiver

100-150 g frisk spinatblader

250 g cherrytomater, delt i to

1 dl kremfløte

2 ss god pesto pluss ekstra til å ringle over ved servering

en håndfull basilikumblader

spagetti, ris eller poteter til servering

Slik gjør du:

Ha 1 ss av oljen i en stekepanne og stek løken myk på middels varme i ca 5 minutter. Ha i bacon og paprika og stek til bacon er sprøtt. Ta dette ut av pannen og over på en tallerken. Ha resten av oljen i stekepannen og brun kyllingen i 5 minutter til den er gyllen. Ha løk, bacon og paprika tilbake i pannen og tilsett spinat og tomat. Stek i 2-3 minutter til spinaten faller sammen. Hell over kremfløte og pesto og varm opp. Smak evt til med salt og pepper. Ringle over litt ekstra pesto og dryss over basilikumblader. SPIS.