



## Baconkyckling med basilikakräm

### Ingredienser 4 personer

---

4 st	kycklingfiléer, (600 g)
1 st	bacon, (140 g)
1 tsk	salt
2 krm	nymald svartpeppar
1 msk	smör

### Basilikakräm:

200 g	färskost, naturell, light
0,5 dl	crème fraiche
0,25 dl	gräslök, hackad
1 kruka	basilika
1 st	vitlösklyfta
0,5 tsk	salt

### Tillbehör:

klyftpotatis  
sallad

### Tillagning

---

1. Kräm: Mixa ihop alla ingredienser till krämen med mixerstav eller i matberedare. Förvara kallt till serveringen.
2. Skär varje kycklingfilé i 2 bitar på längden. Salta och peppra och linda en baconskiva runt varje bit.
3. Stek kycklingen i smöret runt om ca 8 min, tills innetemperaturen är 70°. Servera kycklingen med basilikakräm, klyftpotatis och sallad.