



Foto: Stefan Almers

## Kycklingfilé med bacon och stekt gurka

Ingredienser 4 personer

---

|          |                     |
|----------|---------------------|
| 1 st     | bacon               |
| 4 st     | kycklingfiléer      |
| 1 tsk    | salt                |
| 1 krm    | svartpeppar         |
| 1 msk    | smör                |
| 1 st     | gurka               |
| 1 knippa | gräslök             |
| 3 msk    | olja                |
| 1 msk    | senap, ljus, fransk |
| 1 msk    | vatten              |

### Tillagning:

En rätt som också fungerar bra när du vill laga och duka upp för många. God med nykokt potatis, gärna färsk till.

1. Strimla baconet. Knaperstek och låt det att rinna av på hushållspapper.
2. Salta och peppra kycklingfiléerna. Bryn dem först i smör på båda sidor över god värme, efterstek därefter på mycket svag värme under lock 12–15 min.
3. Klyv gurkan på längden. Skrapa ur kärnorna med en tesked och skär den i stavar.
4. Hacka gräslöken och blanda hälften av den med olja, senap och vatten.
5. Ta upp och låt den stekta kycklingen vila under folie innan den skärs upp.
6. Stek snabbt upp gurkstavarna med en ny smörklick och lägg upp den med kycklingen. Häll över den lilla senapsdressingen och strö över det stekta baconet och hackad gräslök.