



Ricotta- och spenatfyllda kycklingfiléer

Ingredienser 4 personer

4 st	kycklingfiléer
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar
100 g	färsk spenat
1 st	vitlösklyfta
250 g	ricottaost
200 g	färska champinjoner
1 msk	olivolja
2 dl	crème fraiche
1 dl	vatten
0,5 st	hönsbuljongtärning

Tillagning

Ricotta är en italiensk färskost som har blivit allt vanligare i våra livsmedelsbutiker. Osten har neutral smak och lyfter fint andra smaker i rätten. Servera gärna med sallad och pressad potatis eller pasta.

1. Gör ett snitt i varje kycklingfilé med en vass kniv, salta och peppra runt om. Strimla hälften av spenaten, finhacka vitlöken och blanda med spenat och vitlök med ricottaosten. Salta och peppra med hälften av kryddorna.

2. Sätt ugnen på 175°. Fyll kycklingfiléerna med hälften av osten och fäst ihop med tandpetare. Salta och peppra filéerna runt om med resterande kryddor. Bryn dem i en stekpanna och lägg över dem i en ugnssäker form.

3. Skiva champinjonerna. Fräs champinjoner och resten av spenaten hastigt i olivolja. Häll över det i formen. Koka ihop crème fraiche, vatten och hönsbuljong. Häll det över spenat och champinjoner och fördela resterande ostfyllning över filéerna.

4. Stek mitt i ugnen 15 min. Sätt på grillelementet och gratinera ca 3 min eller tills de fått lite färg, passa noga mot slutet. Plocka bort tandpetarna och servera.