Kyllingebryst

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Tilberedningstid	25 Min.
Portioner	4
Apparat	CombiSteamer V6000 PowerSteam fra 2022

med rösti-gratin

Kartofler

400 g melede kogekartofler, skrællede

en smule salt

Kyllingebryst

4 kyllingebryst (a ca. 170 g)

2 skiver racletteost, halveret

20 g rucola

4 tandstikker

en smule salt

en smule peber

stegesmør til bruning

Kartofler

Riv kartoflerne ned i en skål med et rivejern, og kom en smule salt i. Lad dem stå i ca. 15 minutter, og pres derefter omhyggeligt saften ud.

Kyllingebryst

Anbring bagepapir på et glasfad.

Skær en åbning i siden af kyllingebryststykkerne, og fyld den med racletteost og rucola. Luk åbningen med en tandstik. Kom godt med salt og peber på.

Opvarm stegesmørret på en stegepande, brun kyllingebryststykkerne ved kraftig varme på begge sider, og sæt dem til side.

Rösti-gratin

Form en kartoffelbåd af halvdelen af kartoflerne på det forberedte glasfad til hver af kyllingebryststykkerne. Læg kyllingebryststykkerne oven på, dæk dem med de resterende kartofler, og tryk kartoflerne fast.

Bagning

Bag kyllingebryststykkerne på den midterste hylde med power varmluft med damp ved 220 °C i 25 minutter.

Tilberedelsestrin

PowerVarmluft med damp 220 °C i 25 Min.

Tilbehør

Ovnfast glasfad

Yderligere oplysninger

Oprettet den	05.09.2023