



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

KYLLING SALTIMBOCCA

INGREDIENSER:

4 personer

280 g kyllingebrystfilet
4 skiver parmaskinke
1 tsk. tørret salvie
4 tandstikkere
Salt og friskkværnet peber
Olie til stegning

500 g grønne asparges
1 kg små kartofler



SÅDAN GØR DU:

Læg kyllingebrystfileterne på et spækbræt og skær dem igennem på den flade led, så du får 2 tynde fileter. Gør det samme med alle brystfileterne.

Krydr med salvie, salt og peber og læg ½ skive parmaskinke på hver filet. Hold skinken fast med en tandstik.

Steg dem på pande i olie og server med letkogte, grønne asparges og små kartofler.