

Kyllingebryst med salvie

Denne her ret er uhyre enkel, men kræver som al enkel mad de rigtige råvarer.

Det er smagen af friskrevet rigtig parmesan, frisk salvie, bøffelmozzarella og den uforfalskede, vidunderlige smag af kylling, der virker. Hvis man synes, det lyder godt, skal man købe økologisk kyllingebryst fra Vellingegaard, www.vellingegaard.dk. De fås ret mange steder, og de smager simpelthen bare, som de skal, af kylling og ikke af fisk.

Chorizo fås i mange varianter. Jeg har brugt de friske fra Irma, men en mere tørret model kan også bruges. Det handler om at få smagen af lagret kød, men ikke nødvendigvis røgsmagen, med i retten som supplement til de mere milde toner, og her kan god bacon, parmaskinke, serranoskinke, coppa, fransk ventreche eller pancetta også bruges.

Hvorimod spegepølse er uanvendeligt, hvis man skulle få den tanke ...

Til 4 personer

*2 meget store eller 4 alm. kyllingebryster
2 bøffelmozzarellaer
et ordentligt bundt frisk salvie
groft salt
grovknust peber
50 g friskrevet parmesan
2,5 dl piskefløde
en pakke spanske chorizo, gerne friske, eller 200 g virkelig god bacon
madsnor*

Flæk kyllingebrysterne på langs, men ikke helt, der skal bare opstå en lomme i kødet.

Skær mozzarellaerne i tynde skiver.

Pil bladene af salvien, og skyl dem.

Skær chorizoen i tynde skiver. Fordel mozzarella og revet parmesan i lommerne og dæk osten med salvieblade. Drys med salt og peber og snør dem sammen med snor. Der skal proppes det bedste, man har lært, men hvis der

bliver mozzarella tilovers, gør det ikke noget.

Læg brysterne i et ildfast fad, der passer i størrelsen, dvs. at der akkurat er plads mellem kødstykkerne. Hæld fløden over, drys med mere salt og peber, og fordel chorizo/baconskiver over kødet.

Bag ved 200 grader, til brysterne er akkurat gennemstegt, det tager kortere tid, end man tror. Når de føles gummiagtige i stedet for bløde i kødet, er de klar. I min

ovn handler det om 25 minutter, men præcise stegetider er ikke til at have med at gøre, ovne, bryster og fade er for forskellige, så man må mærke efter.

Lad dem køle en smule af, før de spises, cirka 10 minutter. Drys med mange salvieblade. Det smager skønt med både brød, kartofler og basmatiris.

Tomatsalat er oplagt til.