

Ostgratinerad Festkyckling

4personer

500 gram kycklingfilé

1 matsked smör/margarin

salt och peppar

2 teskedar torkad basilika

1 blomkålshuvud (500g)

1 röd paprika

3 deciliter matlagingsgrädde

2 ägg

1 deciliter tomatpesto

100 gram riven mozarellaost

Ställ ugnen på 200 °C

Bryn filén

Krydda med salt, peppar, basilika

Lägg filéerna i en smord ugnsfast form

Skär blomkålen i små buketter

Tärna paprikan

Blanda blomkål och paprika, lägg på kycklingen

Servera med exempelvis tagliatelle