KYCKLING

Pankofriterad kycklingrulle fylld med ost & rökt skinka

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Dessa kycklingrullar är helt magiska! Mör kycklingfilé med frasig yta och en fyllning med färskost, rökt skinka och riven ost. Servera gärna med hemgjorda pommes och örtdipp. Mums!

INGREDIENSER

4 stycken kycklingfilé, gärna minutfilé
100 gram philadelphia vitlök & örter
4 stycken rökt skinka i smörgåspåläggsskivor
3 deciliter riven ost
100 gram panko ströbröd
2 stycken ägg
salt och peppar
3 deciliter olja
Örtdipp
1 styck avokado

1 stor knippe färsk persilja
1 stor knippe färsk basilika
1 styck liten vitlöksklyfta
1 matsked creme fraiche
1 skvätt citronsaft
salt och peppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Banka kyckligen till fyra stycken tunna skivor. Salta och peppra. Bre på färskosten och fördela en skiva skinka på varje kycklingfilé. Toppa med riven ost. Rulla ihop.

2. Doppa rullarna i lättvispat ägg och sedan i ströbröd. Stek kycklingen i olja tills hela rullen fått en gyllenbrun färg och kycklingen är genomstekt.

3. Servera kycklingrullarna gärna med hemgjorda pommes, örtdipp och en citronklyfta. Smaklig måltid!

4. Örtdipp:Mixa alla ingredienser. Smaka av med kryddor, pressad vitlök och en skvätt citronsaft.