



Torparkyckling med svamp och 5 pepparsås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Kycklingfiléer inlindade i Torparskinka från SP chark och kryddade med Five Peppers, omgivna av en krämig svampsås.



INGREDIENSER

- 4 kycklingfiléer
- 1/2 tsk five peppers (santa maria)
- lite salt
- 1 förpackning torparskinka (spchark)

Såsen

- 1 finhackad schalottenlök
- 10 skivade champinjoner
- 3 dl vispgrädde
- 2 dl creme fraiche
- 1,5 msk mjöl
- 1 msk tamarisoja (renée voltaire)

- 1 pressad vitlöksklyfta
- 1 msk kalvfond
- 1 klick smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Krydda kycklingen med five peppers, lite salt och linda in filéerna med skinkan.
- 2** Lägg kycklingen i en ugnform.
- 3** Smält smöret i en kastrull, tillsätt schalottenlök och svamp. Fräs en stund, häll i det mesta av grädden och all creme fraiche. Vispa ihop mjölet med resterande grädde, vispa ner i såsen. Tillsätt soja, vitlök och kalvfond. låt småputtra en liten stund.
- 4** Häll såsen runt om kycklingfiléerna, sätt in i ugnen 200 grader ca 30 minuter.
- 5** Servera med tex ris och sallad.