KYCKLING

Kycklingfilé med bacon, soltorkad tomat, parmesan och basilika

Kock: **Karin Walker** Tid: **60 min** Portioner: **8**

60

En perfekt rätt till härliga bufféer, jag lovar att ni kommer att gilla den!

Kombinationen av bacon, soltorkad tomat, basilika och parmesan är magisk till kycklingen! Den räcker till många om du har den på en buffé med flera rätter.

INGREDIENSER

2 kg kycklingfilé
2 paket bacon a´140g
5-7 st soltorkade tomater
1.5 dl grovt riven parmesan
0.5 kruka basilika till garnering
salt och nymalen peppar
olja till stekning

Marinad
2 dl rapsolja
1 dl äppelcidervinäger el pressad citron
2 msk flytande honung
4-5 st finhackade soltorkade tomater i olja
0.5-1 kruka hackad basilika
2 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 150 grader. Bryn kycklingfiléerna i olja tills de får färg, salta, peppra och lägg i en ugnsform. Använd en termometer i kycklingen och låt den steka till 70-72 grader.

2. Blanda under tiden ihop marinaden och stek baconet i småbitar.

3. När kycklingen är klar låt den svalna och lägg den sedan i en plastpåse med marinaden. Knyt ihop påsen och lägg den kallt i minst 1 timme, gärna över natten.

4. Före servering, skiva upp kycklingen och lägg på ett stort fat, ringla över marinaden, baconet i bitar, hackade soltorkade tomater, grovriven parmesan och basilikablad.