

Italiensk kylling (indsendt opskrift).....

Den færdige ret.....

Aftenens tallerken.....

I dag lavede jeg en ret, som jeg har fået tilsendt – TUSINDE TAK FOR DET, HANNE!!!! Hold da op hvor smagte det fantastisk, I kan godt komme igang med at lave det – og det kan faktisk kun gå for LANGSOMT *S*. En super skøn kombination af smag fra rødvin, porre og hvidløgssmør – og så er det helt vildt nemt og hurtigt at lave.....

I får opskriften som jeg lavede den, jeg har ikke lavet meget om, men der skulle have været frisk basilikum i og det havde jeg ikke.

Jeg lavede også til 2 personer i stedet for 4, men tog alligevel næsten den mængde rødvin som skal bruges til 4 personer, fordi vi kan godt lide at der er lidt at få over pastaen *S*.

Jeg satte den hele parmesanost på bordet, så vi selv kunne rive ost over – og så brugte jeg selvfølgelig en god kvalitets pasta (i mit tilfælde [Barilla](#) pasta). Hanne foreslår at lave hjemmelavet pasta, men det orkede jeg ikke lige idag, det må blive en anden gang – for der bliver helt SIKKERT en anden gang!!

Italiensk kylling a la Hanne, 2 pers.:

2 kyllingebrystfileter, afpudsede

ca. 25 g smør

1½ fed hvidløg, presset

et par spsk. persille, hakket

1 spsk. citronsaft

salt, friskkværnet peber

1½ dl rødvin

1 porre i ringe

1 stor tomat

evt. et nip rørsukker

revet ost

Bland smør, hvidløg og citronsaft. Brun hurtigt kyllingebrystfileterne i en blanding af lidt smør og olivenolie, på begge sider. Krydr med salt og friskkværnet peber. Læg i et ovnfast fad og kog panden af med rødvin, hæld det over kyllingebrystfileterne. Blancher porreringene i kogende, letsaltet vand i et par minutter. Hæld i en sigte og skyl



med koldt vand, lad dem dryppe af. Smør hvidløgssmørret på kyllingebrystfileterne, kom porreringe ovenpå og tilsidst skiver af tomat – drysset med et nip rørsukker, salt og friskkværnet peber. Dæk tomatskiverne med revet ost og sæt i ovnen ved 220 grader i 17-20 minutter, til kyllingen er gennemstegt og osten gylden og smeltet. Server med friskkogt god pasta, kogt al dente, gerne en form for grønsager (vi fik dampede sukkerærter) og frisk, revet parmesanost.

Note:

Retten kan forberedes indtil punktet hvor de skal sættes i ovnen, så det er let gæstemad. Der kan også serveres noget lækkert brød til, for at INTET af den lækre sky går til spilde.....

I dag har jeg vitterligt ikke lavet noget, andet end at tage en eftermiddagslur på 3 timer, tæller det???? Jeg var bare SÅ træt at selvom jeg burde have været på crosstraineren, så trodsede min krop mig og ville hellere i seng!!! Nogle gange har den altså sin egen vilje *S*.

I morgen er der dog ingen vej udenom, der skal jeg overtale kroppen til at komme på crosstraineren.....

Hold op hvor sov jeg godt i eftermiddags!! Da prinsessen kom ind til mig – og vækkede mig – var jeg helt disorienteret! Jeg vidste knap nok hvor jeg var og slet ikke hvad tid på døgnet det var. Faktisk troede jeg at det var nat og kunne slet ikke forstå hvor kæresten var henne?? Det er altså lidt underligt at vågne op så disorientere *S*

Vi er begyndt at tale lidt om skiferie, det er ved at være et par år siden vi sidst var afsted. Vi har været i [Canazei](#), Italien og vi har været vilde med [byen](#). Vi har dog talt om, at hvis vi skal afsted i år, så vil vi prøve noget bare en anelse tættere på! Vi har kigget på [Zillertal](#), Østrig. Er der nogen af Jer derude der har erfaringer med stedet?? Altså jeg vil jo gerne til Canazei (ikke mindst pga. maden), men kæresten vil gerne finde et sted der er bare en anelse tættere på.....

I morgen står menuen på [spaghetti og kødboller](#).....