

# Italiensk kycklingfilé

4 port

4-6 kycklingfiléer  
1 pkt fryst grön sparris  
200 g körsbärstomater  
2 vitlöksklyftor  
125 g mozzarella  
½ kruk basilika  
1 msk olivolja  
salt, svartpeppar

klyftpotatis, ris eller pasta

Sätt ugnen på 250°.

Banka ut filéerna lite och grilla dem i grillpanna.  
Salta och peppra och lägg dem i en ugnsfast form.

Tina sparrisen och skär den i bitar ca 2 cm. Tag undan knopparna.  
Dela tomaterna i halvor tvärs över.  
Skiva vitlöken tunt.  
Skär mozzarellan i cm-stora tärningar.  
Plocka bladen av basilikan. (Spara de minsta till garnering.)

Värm olivoljan i en kastrull.  
Fräs sparrisen ett par minuter (inte knopparna).  
Tillsätt tomaterna och vitlöken och fräs ytterlikare ett par minuter.  
Smaka av med salt och peppar.

Tag kastrullen av värmen.  
Blanda försiktigt ner ner mozzarellan, basilikan och sparrisknopparna.  
Bred röran över kycklingfiléerna.

Gratinera i ugnen ca 10 min tills mozzarellan börjar smälta, men inte fått färg.  
Tag ut och strö över småbladen från basilikan.

Servera med klyftpotatis, ris eller pasta.