

Oppskrift

## Livèche Kyllingfilet med kremet pesto



1

Lag pesto ved å ha alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin med knivblad og kjør til en grov mos. Spe med nok olje til du har en tykk, grov pesto.

2

Stek kyllingen gyllen på skinnsiden i litt smør og olje, snu og stek noen minutter på andre siden. Ha over i en ildfast form.

3

Del sopp i biter og stek med finhakket hvitløk i pannen, ca. 4 minutter. Ha i pesto, buljong, fløte og revet parmesan og rør til en jevn saus. Smak til med salt og pepper. Hell sausen over kyllingen i formen.

4

Dryss over ekstra parmesan på kyllingfiletene og gratiner i ovnen på 210 °C i 8-10 minutter eller til kyllingen er akkurat gjennomstekt. Server med frisk basilikum og godt brød.

## Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



## Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



## Ingredienser

Livèche Kyllingfilet m/skinn	4 stk
Sjampinjong	100 g
Hvitløksfedd	1 stk
Pesto (se oppskrift)	1 dl
Høsebuljong	1 dl
Kremfløte	1 dl
Parmesan, revet	1 dl
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Basilikumblader	1 neve
<b>Pesto</b>	
Basilikumplante, stor	1 stk
Pinjekjerner	30 g
Parmesan	150 g

## Pesto

Hvitløksfedd

2 stk

Olje

1 dl