



## Baconrullet kylling i fløtesaus

Ingredienser for 4 porsjoner

- 170 gram paprika
- 1 halv rød paprika
- 1 halv gul paprika
- 1 halv grønn paprika
- 1 stor løk (eller to små)
- 2 kyllingfileter
- 1 teskje salt
- 2 teskjeer pepper
- 3 desiliter fløte
- 4 spiseskjeer soyasaus
- 200 gram bacon

### Slik gjør du:

Del filléten i to, på langs, slik at du har fire biter totalt. Ta 1 teskje salt, og en med pepper, og fordel over filléten.

Surr baconskivene rundt filléten

Ha smør i pannen, og la den smelte på litt høy varme.

Legg filléten i pannen, og brun dem til baconet er ferdig. Skru ned varmen til middels, og stek videre i omlag fem minutter på hver side. Ha i oppskjært løk og sopp, og fordel 1 teskje pepper på blandingen.

La steke i Cirka 5 minutter til soppen har fått litt stekeskorpe.

Ha i oppskjært paprika, og rør godt, og la det steke til paprikaen er blitt mør.

Hell i matfløten og soyasausen, og bland alt godt sammen mens du rører.

La det småkoke cirka 15 minutter.

Serveres med kokt ris.

Tips: Liker du det litt pikant? Ha i litt chilli eller cayennepepper!