

DADDELKYLLING

2 PORSJONAR

2 ferdige kyllingfiletar
Serranoskinke
Dadlar
3 dl ferdigkokte kikerter
Ein raud chili
Ein raudløk
Litt smakspaprika
2 vårløk
Olje til steiking
Spisskummen og peppar
(litt kyllingkraft)
Olivenolje

Når eg har ferske kyllingfiletar, bruker eg å steike eller koke alt saman slik at eg har ferdige kyllingfiletar til ulike rettar. Viss eg skal ha kraft til suppe, kokar eg t.d. ein kilo kyllingfiletar i 4 dl med ein terning grønsakbuljong. Då får eg 5-6 dl kyllingkraft til suppe og filetar eg kan bruke til suppe eller anna – for eksempel daddelkylling:

Det er så populært med skinke- eller bacondadlar, så eg tenkte – kva med å plusse på ein kyllingfilet? Altså - del kyllingfileten, legg på 2-3 delte dadlar på den flate sida, og snurr det heile inn i ei skinkeskive og steik forsiktig på begge sider. Server f. eks. med kikerter og løk – skjer opp og surr løk, chili etc. i litt olje, krydre med peppar og spisskummen. Ha i kikerten og varm opp alt med litt olivenolje og ev ein liten skvett kyllingkraft. Server med litt godt brød.

