



GRILLET KYLLINGEBRYST MED BØNNE-OTTO

4 PERSONER

Cremet og enkel ret med masser af umami fra kombinationen af svampe, ost og citron. Et perfekt match til grillet kyllingebryst.

INGREDIENSER

4 stk. kyllingebryst
200 g tørrede borlottibønner
1 rødløg
200 g blandede friske svampe
1 bæger mascarpone
1 stort bundt persille
1 bundt frisk estragon
 $\frac{1}{2}$ citron
Olie

TILBEREDNING

Stil borlottibønner i vand natten over og kog dem en time i rigeligt letsaltet vand. Hvis du vælger bønner fra dåse som ikke er tørrede, skal de blot skylles inden brug.

Hak rødløg fint og kom det på en varm pande med lidt olie på. Steg et øjeblik og tilsæt svampe og vend rundt. Tilsæt borlottibønner og skru ned for varmen. Pres citronen ud over, og giv salt til retten.

Lad mascarpon smelte ned over retten og vend rundt engang imellem.

Kom persille og estragon til retten, skru ned på meget lav varme, og hold retten varm imens du tilbereder kyllingebryster på grillen.

Krydr kyllingebryster med salt og peber og steg dem på grillen, til de er gennemstegte.

Server retten, så snart kyllingebrysterne er færdige.

