



## FYLDT BRYSTFILET MED BLADBEDER, BURRATA OST OG PANCETTA MED ROMAINE SALAT

4 PERSONER

### INGREDIENSER

#### KYLLING

4 BBQ brystfileter  
2 fed hvidløg  
200 g bladbeder/sølvbeder  
Fintrevet citronskal, øko  
4-8 skiver pancetta pålæg  
3-4 tomater  
1 tsk. balsamico  
Salt og peber  
1 kugle burrata ost, 150 g

#### ROMAINE SALAT

2 mini romaine salat  
Sølvbeder  
Linser  
Olivেনolie  
Balsamico

### TILBEREDNING

Flæk brystfileterne på langs så de stadig hænger sammen i den ene side. Grill dem ved direkte varme på begge sider og læg dem i en foliebakke. Knus hvidløg og bland det med bladbeder/sølvbeder revet i mindre stykker, citronskal, pancetta skåret i mindre stykker og hakkede tomater. Dryp med balsamico og krydr med salt og peber.

Fordel fyldet på fileterne og kom dernæst burrata ost oven på. Læg fileterne sammen omkring fyldet som en sandwich og grill dem ved god varme i ca. 14 minutter.

Halver romaine salaterne og grill dem på skæreflader. Riv sølvbeder i mindre stykker og kom linser oven på og dryp med lidt olivenolie, balsamico samt evt. rest af burrata osten.

Server de fyldte brystfileter med salaten og evt. et lækkert brød til.

### TIP

Man kan også lave fyldet med spinat eller spæde grønkålsblade i stedet for bladbede ligesom salaten sagtens kan gøres mere fyldig med fx cherrytomater. Prøv også at pakke en skive pancetta omkring et halvt mini romaine inden det

grilles.