

HURTIG FROKOSTKYLLING



ANTAL:
4 Personer

FORBEREDELSE TID:
10 minutter

SAMLET TID:
35 minutter

INGREDIENSER

4 skiver tykskåret bacon
4 stk. benløse kyllingebryst u. skind
Groft salt
Friskmalet sort peber
2 tsk. ranch dressing
1 1/2 c. strimlet mozzarella
Hakket purløg til pynt

VEJLEDNING

I en stor stegepande, over medium varme, steger du bacon og vender det en gang, indtil det er sprødt, ca. 8 minutter. Læg det herefter på en plade med papir. Hæld alt, undtagen 2 spsk. Baconfedt, fra stegepanden.

Krydre kyllingen med salt og peber. Sæt stegepanden på medium-høj varme, tilsæt kylling og steg den indtil den er gylden og lige gennemstegt, ca. 6 minutter pr. Side.

Reducer varmen til medium og hæld ranch dressing på kyllingen og top op med mozzarella. Dæk panden og steg, indtil osten er smeltet og boblende, cirka 5 minutter.

Smuldre og drys bacon og purløg ovenpå før servering.