

## Fyldt kyllingebryst med ost, asparges og bacon



- 16 kyllingebryster
- 3 pk revet ost
- 48 stk asparges
- Salt, friskkværnet peber og paprika
- 80 stk bacon i skiver

1. Opvarm ovnen til 200 grader.
2. skær kyllingebrysterne på langs, men ikke helt igennem og åben dem op.
3. fyld brystet op med 3 asparges og revet ost
4. krydder med salt, peber og paprika og luk brystet sammen igen.
5. Pak kyllingerne ind i ca 5 skiver bacon, så stramt du kan.
6. Læg dem i et smurt ovnfast fast og bag dem i ca. 30 minutter, til kyllingen er gennemstegt og baconen sprød. Giv dem evt. et par minutter ved grill til sidst.

Server med kartofler og bearnaisesovs