

## Kycklingrullader med ädelost

Skrivet av Helena  
2015-01-04 23:29 -

---

Idag blev det kycklingrullader till middag - väldigt gott! Dessa smaksatte jag med bacon, schalottenlök och även lite ädelost.



Börja med att skära kycklingen på "höjden" tunt så det blir ca 3-4 tunna delar per filé. Det är enklast om du använder dig av fryst kycklingfilé som inte tinat riktigt klart. Låt de därefter tina helt.

Strimla bacon och finhacka löken. Stek bacon och lök i smör tills de fått färg.

# Kycklingrullader med ädelost

Skrivet av Helena  
2015-01-04 23:29 -



Sälj på ditt blogghäfte på värjeföringskärvar till rätt i avlång ladd av ädelost på att lägga på till

## Kycklingrullader med ädelost

Skrivet av Helena  
2015-01-04 23:29 -

---



Sätt i tandpetare så de hålls ihop.

## Kycklingrullader med ädelost

Skrivet av Helena  
2015-01-04 23:29 -



Bryn rulladerna i smör tills de fått färg, smaksätt med salt och peppar.

## Kycklingrullader med ädelost

Skrivet av Helena  
2015-01-04 23:29 -

---



Tillsätt resten av ingredienserna och låt puttra i 15 minuter under lock.

## Kycklingrullader med ädelost

Skrivet av Helena  
2015-01-04 23:29 -

---



Stora potatis med hemgjord potatismos.