



### Ingredienser

4 kyllingebrystfileter  
1 løg  
2 fed hvidløg  
1 dl mørk balsamicoeddike  
1 spsk. honning  
4 halve ferskner fra dåse  
1 ds. hakkede tomater, nettovægt 400 g  
1 tsk. tørrede chiliflager  
Salt og peber  
Olie til stegning

Pynt: Basilikumblade

Tilbehør: Løse ris

### Beskrivelse

Skær løg og hvidløg i små tern. Skær ferskner i kvarte.

Brun kyllingefileterne i olie på en pande. Krydr med salt og peber. Tag dem af panden.

Svits løget i lidt olie. Tilsæt hvidløg og svits videre i 1/2 minut. Kom balsamicoeddike på og lad det koge ind til halv mængde.

Tilsæt honning, ferskner, tomater, kyllingefileter og chiliflager. Lad retten simre under låg i ca. 10 minutter eller til kødet er mørt.

Smag saucen til med honning, salt, peber og chili.

Server retten med løse ris. Pynt med basilikumblade ved servering.