

# Kyllingefilet i barbecue-flødesauce

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skær kyllingefileterne over på langs og læg dem i et ovnfast fad.

Krydr med salt.

Smag piskefløden til med barbecuesauce og hæld den over kyllingefileterne. Bag retten midt i ovnen ved 225 grader i ca. 30 minutter.

Server kyllingefilet med barbecuefløde med løse ris og en god salat.

## Ingredienser

3 store kyllingefileter, ca. 600 g

3/4 tsk. groft salt

Barbecue-flødesauce:

2 1/2 dl piskefløde

1/2 dl barbecuesauce

Tilbehør: Løse ris og salat