

Marineret kyllingebryst med tomat og mozzarella

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 kyllingebrystfileter, ca. 450 g
2 tomater
1 kugle frisk mozzarella, drænet vægt 125 g
Lidt flagesalt og friskkværnet peber
Frisk timian

Marinade:

1/2 dl olivenolie
1 spsk. paprika
1 tsk. hvidløgpulver
1/2 tsk. salt
1/2 tsk. peber

Beskrivelse

Marinade: Kom olivenolie, paprika, hvidløgpulver, salt og peber i en frysepose og ryst det sammen.

Flæk kyllingebrystfileterne for at halvere tykkelsen. Kom kyllingefileterne i marinaden og fordel den om kødet. Lad det marinere i minimum 30 minutter på køl.

Læg de marinerede kyllingefileter på en bageplade med bagepapir.

Skær tomat og mozzarella i skiver. Læg 2 skiver tomat på hver kyllingefilet. Læg 2 skiver mozzarella på hver. Krydr med flagesalt og friskkværnet peber. Læg timiankviste oven på.

Bag kyllingefileterne i ovnen ved 190 grader varmluft i 20-25 minutter, til kødet er gennemstegt.