

# Kycklingschnitzel Cordon Bleu



Helgerna för oss är oftast hela familjen hemma och det innebär att både lördagens och söndagens middag blir lite mer, lite finare, lite bättre. Planeringen idag var något med kyckling, men vad hade vi inte bestämt. Efter en snabb koll i kylskåpet blev det panerade kycklingfiléer med ost och skinka i mitten.

4 kycklingfiléer  
8 bitar lagrad ost  
8 bitar påläggsskinka  
2 ägg

Skär filéerna på tvären nästan helt igenom, vik upp som en fjäril och lägg först två bitar ost, sedan 2 bitar skinka och vik ihop filen igen. Vänd filén i mjöl först, se till så hela filén blir täckt och vänd den sedan i uppvispat ägg. Lägg den på ett fat med ströbröd och vänd den ett par gånger så den blir ordentligt panerad.

Stek på medelvärme i 10.-15 minuter tills paneringen fått bra färg, tillagas färdigt i ugn på 175° tills den är klar (15-20 minuter beroende på tjocklek)

Då receptet är en schnitzel ska den ju bankas ut efter den har delats, men då jag finner att det blir ofta lite torrt kött då valde jag att inte banka ut och istället steka filéerna längre både i panna och ugn än vad som är vanligt.