

VARDAGSLYX

Vem har sagt att onsdagar måste vara tråkiga?
En lättlagad och lite lyxig middag mitt i veckan
höjer garanterat stämningen i höstmörkret!

Tips!

Servera med god fetacrém!

1 1/2 dl gräddfil
2 msk flytande honung
150 g fetaost
Blanda gräddfil och honung.
Smula ner fetaosten
och rör om.

KYCKLINGRULLE

4 PORT • UNDER 45 MIN

700 g kycklingfilé
1/2 kruka basilika
80 g Prosciutto
1 msk olivolja

1. Dela kycklingen på längden och lägg några blad basilika på varje bit. Rulla in dem i parmaskinka.
2. Stek dem runtom i olivoljan i en stekpanna så att prosciutto blir knaprig och får färg. Lägg dem i en ugnssäker form.
3. Stek klart mitt i ugnen 15-20 minuter. Kontrollera att kycklingen är genomstekt genom att se om köttsaften är klar eller att innertemperaturen är 72°C.
4. Servera gärna med fetaostcreme och bulgarsalladen.

Gott

Passion och tradition i en skiva salami

Sedan 1812 har **åtta generationer** ur familjen Beretta tagit fram italienska delikatesser. De noggrant utvalda råvarorna tillreds efter **gammal tradition**, vilket ger smakrika charkuterier av **högsta kvalitet**. Vi på ICA är stolta över att lansera Berettas produkter även i Sverige. Det må vara en bit till Italien, men de italienska godbitarna finns snart alldeles runt hörnet. **Buon appetito!**

