

**KYCKLINGSRULLE** - inskickad av Monica T:

Gott som förrätt, småplock till drinken eller som en enkel och lättlagad huvudrätt.

Banka ut kycklingfile till tunna skivor, lägg dom lite omlott på ett foliepapper.

- Salta och peppra
- Strö över ädelost (ej för fet då smälter den bort)
- Rulla ihop med hjälp av folien, kläm åt hårt i ändarna.
- Sätt ugnen på 175-200 grader.
- Slå vatten i botten i plåten och lägg in folierullen.
- Grädda 20-30 min. Innertemperaturen ska var minst 62 grader.
- Jag brukar ha lite högre temeratur för att vara bombis på att filen är genomkokt.