



BEIKONVAFIN OG FYLLT MEÐ RJÓMAOSTI Beikonvafin Holta kjúklingabringa fyllt með rjómaosti, grilluðu grænmeti og balsamiksósu er tilvalin í hið finasta matarboð.

# ELDAÐ MEÐ HOLTA

**HOLTA KYNNIR** Sjónvarpskokkurinn Kristján Hlöðversson í þáttunum Eldað með Holta á ÍNN gefur kjúklingauppskriftir alla föstudaga. Hér er hann með fylltar Holta kjúklingabringur, grillað grænmeti og balsamiksósu.

**M**atreiðslumaðurinn Kristján Þór Hlöðversson sér um þáttinn Eldað með Holta á sjónvarpsstöðinni ÍNN. Þar matreiðir hann skemmtilega og litríka rétti með Holta-kjúklingum frá Reykjagarði. Á föstudögum gefur hann girnilega uppskrift og nú er það uppskrift að beikonvöfum Holta kjúklingabringum fylltum með rjóma-

osti, grilluðu grænmeti og balsamiksósu. Veglegur réttur sem tilvalinn er í finasta matarboð, jafnt sem rómantíska kvöldmáltíð. Hægt er að fylgjast með Kristjáni matreiða þennan girnilega rétt í kvöld klukkan 21.30 á sjónvarpsstöðinni ÍNN. Þættirnir eru endursýndir yfir helgina en einnig er hægt að horfa á þá á heimasíðu ÍNN, [www.inntv.is](http://www.inntv.is).



## BEIKONVAFÐAR KJÚKLINGABRINGUR FYLLTAR MEÐ RJÓMAOSTI OG GRILLUÐU GRÆNMETI

### FYLLING

200 g rjómaostur  
3 msk. basil-pestó  
100 ml grænar ólífur

### KJÚKLINGUR OG GRÆNMETI

4 Holta kjúklingabringur  
beikon, tveir pakkar  
Vasi er skorinn langsum í kjúklingabringurnar og fyllingin sett

þar í. Kryddað með McCormick-kjúklingakryddi. Beikoninu er vafið um bringurnar og þær grillaðar í um það bil 20 mínútur. Skerið eggaldin í sneiðar, kúrbít og blaðlauk, penslið með olíu, kryddið með salti og pipar og grillið í um 7 til 10 mínútur.

### BALSAMIKSÓSA

1 dl ólífuolía  
2 msk. hunang  
3 msk. balsamikedik  
1 límóna  
steinselja  
salt og pipar  
Balsamikediki, hunangi, límónusafa, salti og pipar hrært saman og síðan blandað saman við olíuna.