

Stegt filet med skind og bønnensalat (1)

Du kan naturligvis også bruge en almindelig filet uden skind.

4 personer

Ingredienser

4 Danpo kyllingefileter

1 glas rød pesto

½ pose nachos chips

Hvedemel

Et stort bundt spæde rødbeder

1 bakke spæde rødbedeblade (bullblood salat)

Smør

4 spsk. cremefraiche 18%

Olie

Tilberedning

Kyllingefileterne marineres i den røde pesto i minimum 4 timer.

Kyllingefileterne tages op af marinaden og aftøres. Hvedemel blandes til en tyk pandekage dej med vand.

Nachos chips knuses i en frysepose med en kagerulle. Kyllingefileterne vendes i melblandingen og paneres i de knuste chips. De panerede fileter steges i olie på en pande ved middel varme i 8-10 min på hver side.

De spæde rødbeder skylles og toppen skæres af 5 cm over roden. Rødbederne koges al dente og afkøles. Når rødbeden er afkølet kan skindet smuttes af. Skyl de smuttede rødbeder grundigt. Rødbederne sautes i lidt smør på en pande og krydres med salt og peber. Ved serveringen sprøjtes de med cremefraichen og drysses med de spæde rødbedeblade.

Retten kan evt. serveres med en spændende pastasalat.