

# Kyllingekarbonader med pebercreme og ristede krydderurtekartofler



4 portioner

## Ingredienser

450 g. hakket kylling

1 æg

2 spsk. mælk

1 dl. rasp

1 tsk. salt

Friskkværnet peber

50 g. smør

## Agurkesalat

1 agurk

1 rødløg

2 dl. æbleeddike

1 dl sukker

1 tsk. friskkværnet rosenpeber

1 tsk. salt

## Kartofler

1 kg. små, kogte kartofler

1 spsk. olie

1 dl. hakkede krydderurter f.eks. persille og dild

Salt og friskkværnet peber

## Pebercreme

2 dl. creme fraiche

1 tsk. friskkværnet rosenpeber

Lidt friskkværnet sort peber

½ tsk. salt

## Tilberedning

Start med at lave agurkesalaten, så den kan nå at trække lidt. Skær agurk og rødløg i meget tynde skiver og læg dem i en skål. Bland æbleeddike med sukker, salt og peber og rør til sukkeret er opløst. Hæld lagen over agurk og rødløg. Sørg for at lagen dækker og stil på køl. Form kødet til karbonader. Pisk æg med mælk i en dyb tallerken. Bland rasp med salt og peber i en anden dyb tallerken. Vend kyllingekarbonaderne først i æggeblandingen og dernæst i raspblandingen. Steg karbonaderne på en pande i smør, til de er sprøde og gennemstegte.

Vend de små kogte kartofler i olie og hakkede krydderurter og læg dem i et ovnfast fad. Drys

med salt og peber og bag dem ca. 10 minutter ved 175° grader.

Rør en pebercreme af creme fraiche, de to pebre og salt.

Server karbonaderne med pebercreme, agurkesalat og ristede krydderurtekartofler.