

Stegte kyllingespyd med kartoffelrösti, gulerodsfritter og gnavegrønt

10 personer

Ingredienser

30 stk. Danpo stegte kyllingespyd
10 store gulerødder
½ dl. olie
1-1½ tsk. salt
10 bagekartofler
2 store løg
2-3 fed hvidløg
2½ tsk. salt
2 store æg
Olie til stegning
Gnavegrønt efter eget valg



Vores kyllingespyd er en hel marineret inderfilet - saftig og fuld af smag.

Tilberedning

Tilbered kyllingespyd efter anvisning på pakken. Skræl gulerødderne og skær dem i lange tynde stave. Dryp olie over og drys med salt. Bred gulerodsstavene ud på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen 20-25 minutter ved 200°C

Skræl kartofler og riv dem groft. Læg de revne kartofler i en si og pres dem så noget af væden løber fra. Riv løg fint og pres hvidløg. Rør kartoffel, løg og hvidløg godt sammen og tilsæt æg og salt. Form små kugler af kartoffel massen og tryk dem flade, så de bliver ca. 1 cm høje. Opvarm olien på en pande og steg rösti heri, indtil de er sprøde og gyldne på begge sider. Lad dem dryppe af på fedtsugende papir og server med kyllingespyd, gulerodsfritter samt gnavegrønt af f.eks. broccoli, tomat og blomkål.