

# Inderfilet på spyd med kartoffelrösti, gulerodsfritter og gnavegrønt

4 personer

## Ingredienser

12 stk. Danpo inderfilet på spyd

4 store gulerødder

1 spsk. olie

½ tsk. salt

4 bagekartofler

1 løg

1 fed hvidløg

1 æg

1 tsk. salt

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

Tilbered kyllingespyd efter anvisning på pakken. Skræl gulerødder og skær dem i lange tynde stave. Dryp olie over og drys med salt. Bred gulerodsstave 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.