

Kyllingecupcake med kartoffelfrosting

4 portioner

Det skal du bruge

Cupcakes

400 g. hakket kylling

1 løg

150 g. gulerod

10 g. persille

2 stk. rød chili

50 g. havregryn

2 æg

10 g. groft salt

Kartoffelfrosting

250 g. kartoffel

1 dl. mælk

1 spsk. olie

1 tsk. salt og peber

Sådan gør du: Vask hænder, læs opskriften og find ingredienserne frem.

Cupcakes: Pil og hak løg i små tern. Rengør gulerod, persille og chili. Riv guleroden og hak persille og chili fint. Rør hakket kylling sammen med de udskårne grøntsager. Tilsæt havregryn, æg, groft salt og rør det hele godt sammen. Fordel farsen i cupcake/muffin formene og bag i ovnen i 30 minutter.



Kartoffelfrosting: Kog kartoflerne møre i letsaltet vand. Mos kartoflerne, tilsæt mælk og olie, rør godt sammen og smag til med salt og peber.

Fyld mosen i en sprøjtepose og sprøjt det oven på kyllingecupcakes. Grill cupcakes i ovnen i cirka 5 minutter til mosen er gylden.

Et godt råd: Du kan også lave et farsbrød med en god salat ud af farsen.

Opskriftsudvikler: Birgitte Vang Hansen