

# Kyllingefilet med filo-bagt rodfrugtmos og spiresalat

10 personer

## Ingredienser

10 stk. kyllingefilet m/skind

1 spsk. fint salt

Friskkværnet peber

## Filo-bagt rodfrugtmos

5 store gulerødder

5 pastinakker

5 store bagekartofler

3 æg

2½ spsk. smeltet smør

2½ tsk. salt

10 ark filodej

3 spsk. smeltet smør

## Spiresalat

2½ dl. friske spirer, f.eks. lucerne

250 g krølsalat

1 spsk. olivenolie

2 store røde peberfrugter

20 radiser



## Tilberedning

Drys fileter med salt og peber, og steg dem i ovnen ca. 30 minutter ved 180°C.

Skær gulerødder, pastinakker og bagekartofler i skiver og kom dem i en gryde. Hæld koldt vand på, så det næsten dækker. Bring gryden i kog, og lad det småkoge ca. 30 minutter, til det hele er meget mørt. Hæld vandet fra, - gem et par dl. til senere.

Mos rodfrugter og kartoflerne, og rør mosen godt med et sammenpisket æg og smeltet smør. Tilsæt lidt af kogevandet, indtil konsistensen er passende blød og cremet. Smag til sidst mosen til med salt.

Pensl 4 små ovnfaste forme med smør. Klip filodejen i passende stykker, og læg dem i formene, et lag ad gangen. Pensl med en smule smør mellem hvert lag. Dejen må gerne stritte lidt op langs kanten. I formen kommer nu den færdige rodfrugtmos. Bag formene i ovnen ca. 20 minutter ved 180 °C

Bland spirer med krølsalat og olivenolie, og vend det godt rundt. Skær peberfrugt i strimler og radiser i meget tynde skiver, og bland det i salaten.

Server kyllingefilet med filo-bagt rodfrugtmos og spiresalat.