

# Kyllingefilet med æble- og rødløgschutney, fennikel og ristede kartofler

4 personer

## Ingredienser

4 stk Danpo kyllingefileter  
Smør og olie til stegning  
3 æbler (skrællet og skåret i skiver)  
2 rødløg (skåret i skiver)  
3 spsk. brun farin  
3 spsk. eddike  
1 rød chili (finthakket)  
1 tsk fint skåret rosmarin  
Salt  
1-2 spsk majsstivelse  
2 fennikel  
600 g kartofler  
Olivenolie  
2 forårsløg (skåret i skiver)

## Tilberedning

Krydr fileterne med salt og peber og steg dem i olie og smør.

Kog eddike og brun farin sammen med chili, tilsæt æbler og kog i cirka 5 minutter, tilsæt herefter løg og lad det koge op.

Smag til og jævn med majsstivelse blandet med en smule vand.

Skær fennikel i små skiver og læg dem på en plade med kartoflerne. Krydr med salt og peber og dryp med olivenolie.  
Steg det i ovn en ved 185° ca 35 minutter. Top med forårsløg

