

# Kyllingekotelet med ramsløg kartoffelmos, kyllingecremesauce og bagte rodfrugt



4 personer

## Ingredienser

4 stk Danpo kyllingekoteletter

### Kartoffelmos med ramsløg

800 g kartofler

5 g ramsløg ( frisk eller tørret)

1,5 dl mælk

70 g smør

Salt og peber

### Bagte rodfrugter

150 g persillerødder

150 g gulerødder

1-2 spsk honning

1 spsk hvid balsamico

### Kyllingecreme

1 l kyllinge fond

1 dl l piske fløde

70 g smør

Salt og peber

### Tilberedning

Steg persillekoteletterne i ovn ved 180°C i ca. 20-25 minutter.

**Kartoffelmos med ramsløg:** Skræl kartoflerne og kog dem sammen med ramsløgene.

Når kartoflerne er møre, tages de af varmen, moses og blandes forsigtigt med mælk og smør. Smag til med salt og peber.

**Honningbagte rodfrugter:** Rodfrugter skrælles og kommes på en bage plade,hvor honning og balsamico blandes godt i.

De bages herefter ca 30 min i ovnen ved 180° C. Vend rodfrugterne undervejs.