

# Persillestegt kyllingekotelet med friske asparges

4 portioner

## Ingredienser

4 stk. Danpo kyllingekoteleter  
ca. 5 dl olivenolie  
8-12 stk. friske asparges  
1 tsk. sukker  
4 stk. bagekartofler  
2 æggeblommer  
2 tsk. dijonsennep  
Saften af 1 økologisk citron  
½ dl frisk hakket estragon  
1 dl frisk hakket persille  
2 pressede hvidsløgsfed  
Salt og peber

## Tilberedning

Kyllingekoteletterne lægges i et ovnfast fad, krydres med salt og peber. Steges i ovnen ca. 20-25 min. ved 175°C varmluft (200°C i almindelig ovn). Kan også grilles. Brug evt. et stegetermometer, skal være ca. 70°C i den tykkeste del.

Persillen skylles godt, hakkes, blandes med 2 spsk. olivenolie og de pressede hvidsløgsfed. Persilleblandingen smøres på kyllingen lige inden servering.

Sæt ovnen på 150°C varmluft (160°C i almindelig ovn). Kartoflerne vaskes godt, deles på langs, så du får 4 stk., omkring 2 cm tykke. Læg dem på en ovnfast plade, smøres med olie, krydres med salt og peber, steges møre i ovnen.

Vask og skræl de hvide asparges, lægges i et ovnfast fad. De drysses med lidt salt, olie og sukker. Bages i oven ca. 15-20 min., de skal være lidt gyldenbrune, men må ikke blive for bløde.

Pisk æggeblommer kraftigt, tilsæt olien dråbevis, mens der piskes kraftigt, indtil det bliver tykt som en mayonnaise. Smages til med salt, citronsaft, sennep og det hakkede estragon.

Den varme kylling serveres med de varme



kartofler og asparges med den kolde mayonaise-  
, estragondressing.