

Spansk kyllingefilet med chorizo og chiliristede mandler

4 personer

Ingredienser

4 stk Danpo kyllingefileter
100 g mandler
Olie til pensling
1 tsk knust chili
Salt og peber
12 tynde skiver chorizo
Fåreost (Manchego eller Pecorino)
Kødnåle eller små træspyd
800 g små kartofler
Groft havsalt

Tilbehør

Salat

Tilberedning

Flæk kyllingefileterne på langs, så der bliver en stor lomme.

Rist mandler i lidt olie tilsat chili til de er gyldne og skindet brister.

Fyld kyllingelommen med 3 skiver chorizo, fåreost og lidt hakkede mandler. Luk med en kødnål eller et træspyd, pensel med olie og krydr med salt og peber.

Skrub kartoflerne grundigt og dup dem tørre. Læg kartoflerne på et stort stykke bagepapir og drys rigtig godt med havsalt. Pak papiret sammen omkring kartoflerne og bag dem i ovnen ved 200° C, eller indirekte i grillen, i ca. 35 minutter.

Grill eller steg kyllingefileterne ca. 5 minutter på hver side.

Lav en skål med plukkede salater og drys med resten af de grofthakkede chilimandler samt flager af ost. Server salaten til kyllingen sammen med de saltbagte kartofler.

