

Farseret kyllingekotelet med bagte frugter, kartofler og skysauce

10 personer

Ingredienser:

2,2 kg kyllingekotelet (10 stk.)
250 g grofthakkede champignon
200 g finthakket rødløg
100 g hakket syltet rød peber
400 g hakket kylling
2 æg
60 g hvedemel
3 spsk hakket persille
salt, peber

600 g henkogte ferskner
500 g æbler i tykke både
350 g blå blommer i halve
2 tsk. sukker
Romainesalat

1,7 kg aspargeskartofler, kogte

Sky fra kyllingekoteletter smagt til med
hønsbouillon og rødvin.

Tilberedning:

Hak champignon og rødløg.
Rør en fars af hakket kylling, æg, mel, salt og
peber. Tilsæt champignon, rødløg og syltet rød
peber.

Fyld farsen ind under skindet på
kyllingekoteletterne, og læg de farserede
kyllingekoteletter i et ildfast fad og steg ved
200°C i ca. 30 min.

Hæld stegesky fra, spæd op med hønsbouillon
og rødvin. Smag til med salt og peber.

Lad ferskner dryppe af i en sigte, skær dem i
kvarte. Fordel alle frugter på bradepande med
bagepapir og drys med sukker. Bag ved 200°C i
ca. 20 min.



Anret kødet på fad. Læg en bund af Romainesalat i et andet fad og anret de bagte frugter. Tilbehør kogte aspargeskartofter og skysauce.