

Kyllingekarbonade med symfoni af rodfrugter og dip

10 personer

Ingredienser

Karbonader:

1,2 kg hakket Danpo kyllingekød

150 g rasp

Salt, peber

Fedtstof til stegning

Rodfrugtesymfoni:

800g gulerod

800g persillerod

800g pastinak

500g løg

10g hvidløg, hakket

400g rosiner

3 kviste rosmarin

Vindrukerneolie til stegning

Salt og peber

Dip:

400g cheasy fraiche 9%

70g purløg, finthakket

6g hvidløg, finthakket

70g kørvel, finthakket

Salt, peber

Tilbehør:

Brød

Tilberedning:

Del kødet i 10 portioner og form til karbonader. Karbonaderne vendes i krydret rasp. Brun fedtstof på panden, steg karbonaderne ved kraftig varme. Dæmp varmen og steg ca. 4-5 min. på hver side.

Skræl og skær alle grøntsager i små tern. Rist rodfrugter på en pande i vindrukerneolie sammen med hakket hvidløg og rosmarinkviste til de tager farve og er møre.

Vend rosinerne i, så de lige når at blive varme, smag til med salt og peber.



Rør cheasy fraiche sammen med purløg, hvidløg og kørvel. Smag til med salt og peber.

Serveres med groft brød.