

# Kyllingerulle med nødder og druesalsa

10 personer

## Ingredienser:

1 kg Danpo hakket kyllingefars  
Salt, peber  
2 æg  
2 dl hvedemel  
2 finthakket løg  
300g champignon  
80g hasselnødder  
150g revet emmentaler

## Druesalsa:

½ kg blå og grønne druer - kernefri  
1 bundt forårsløg  
¼ dl. Citronsaft  
½ dl olivenolie  
1 bundt hakket mynte  
Salt, grov peber

## Tilbehør:

Små kogte eller ristede kartofler.

## Tilberedning:

Rør kødet sammen med salt, peber, æg, hvedemel og løg.

Hak champignon og nødder groft og kom dem i farsen. Form farsen til en aflang rulle og rul den i revet ost. Bag farsrullen ved 200C i ca. 30 min. i et smurt ovnfast fad.

Halver druerne og bland dem med fintsnittede forårsløg, citronsaft, olivenolie og mynte. Smag salsaen til med salt og grov peberblanding.

Skær farsrullen i skiver og server sammen med druesalsa og kartofler. .

