

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. .

