

# Kyllingetournedos med kartoffelsalat

10 personer

## Ingredienser:

1,2 kg Danpo hakket kyllingekød  
2-3 fed hvidløg  
Salt, peber  
10 skiver bacon  
Hvedemel  
Smør eller olie til stegning

## Kartoffelsalat:

1,3 kg kogte kartofler  
5 dl yoghurt  
2-3 tsk. akaciehonning  
1 tsk. stødt spidskommen  
Salt, peber  
2 rødløg  
2 bdt. forårsløg  
1-2 bdt. purløg  
1-2 bk. baby spinat

## Tilberedning:

Rør kødet med knust hvidløg, salt og peber. Form kødet til 4 tournedos og bind en skive bacon omkring hver.

Kog kartoflerne, stil dem til afkøling. Skær kartofler i mindre stykker og snit forårsløg og purløg. Rør yoghurt, akaciehonning, spidskommen, salt og peber sammen. Kom kartofler, rødløg og forårsløg i dressingen og lad det trække mindst 30 min. Smag til og drys med purløg samt baby spinat.

Vend bøfferne i hvedemel og steg dem ca. 5 min på hver side ved jævn varme på panden.

Energi pr. portion: 2505kJ (596 kcal), Protein 25% Fedt 30%, kulhydrat 44%

