

Kyllingekotelet med med ramsløgkartoffelmos,

kyllingecremesauce og bagte rodfrugter



10 personer

Ingredienser:

10 stk Danpo kyllingekoteletter

Kartoffelmos med ramsløg:

2½ kg kartofler

10 g ramsløg (frisk eller tørret)

3¾ dl mælk

125 g smør

Salt og peber

Bagte rodfrugter:

300 g persillerødder

300 g gulerødder

3 spsk honning

2 spsk hvid balsamico

Kyllingecreme:

2 l kyllinge fond

¼ l piske fløde

150 g smør

Salt og peber

Tilberedning:

Steg persillekoteletterne i ovn ved 200°C i ca. 20-25 minutter.

Kartoffelmos med ramsløg: Skræl kartoflerne og kog dem sammen med ramsløgene. Når kartoflerne er møre, tages de af varmen, moses og blandes forsigtigt med mælk og smør. Smag til med salt og peber.

Honningbagte rodfrugter: Rodfrugter skrælles og kommer på en bage plade, hvor honning og balsamico blandes godt i.

De bages herefter ca. 30 min i ovnen ved 180° C.
Vend rodfrugterne undervejs.