

# Persillestegt kyllingekotelet med friske asparges

10 portioner

## Ingredienser

10 stk. Danpo kyllingekoteletter  
ca. 10-12 dl olivenolie  
20-30 stk. friske asparges  
2-3 tsk. sukker  
10 stk. bagekartofler  
5 æggeblommer  
5 tsk. dijonsennep  
Saften af 2-2½ dl økologisk citron  
1¼ dl frisk hakket estragon  
2½ dl frisk hakket persille  
5 pressede hvidsløgsped  
Salt og peber

## Tilberedning

Kyllingekoteletterne lægges i et ovnfast fad, krydres med salt og peber. Steges i ovnen ca. 20-25 min. ved 175°C varmluft (200°C i almindelig ovn). Kan også grilles. Brug evt. et stegetermometer, skal være ca. 70°C i den tykkeste del.

Persillen skylles godt, hakkes, blandes med 2 spsk. olivenolie og de pressede hvidsløgsped. Persilleblandingen smøres på kyllingen lige inden servering.

Sæt ovnen på 150°C varmluft (160°C i almindelig ovn). Kartoflerne vaskes godt, deles på langs, så du får 4 stk., omkring 2 cm tykke. Læg dem på en ovnfast plade, smøres med olie, krydres med salt og peber, steges møre i ovnen.

Vask og skræl de hvide asparges, lægges i et ovnfast fad. De drysses med lidt salt, olie og sukker. Bages i ovnen ca. 15-20 min., de skal være lidt gyldenbrune, men må ikke blive for bløde.

Pisk æggeblommer kraftigt, tilsæt olien dråbevis, mens der piskes kraftigt, indtil det bliver tykt som en mayonnaise. Smages til med salt, citronsaft, sennep og det hakkede estragon.

Den varme kylling serveres til de varme kartofler



og asparges med den kolde mayonaise-,  
estragondressing.