

# Stegte frikadeller med rodfrugter

10 portioner

## Ingredienser:

20 stk. kyllingefrikadeller fra Danpo

2 kg rodfrugter skåret i tern - fx rødbede,

persillerod, selleri, gulerod og kartoffel

2-3 dl. olivenolie

2-3 spsk. æbleeddike

Salt og kværnet sort peber

## Dijon Dressing:

7 dl. creme fraiche 18%

4-5 tsk. dijon sennep

Salt og kværnet sort peber

Frisk persille til pynt

## Tilberedning

Vend rodfrugterne med olivenolie, æbleeddike, salt og kværnet peber. Steg rodfrugterne i ovnen i ca. 40 min. ved 200C.

Rør imens alle ingredienserne til dressingen sammen og smag til.

Steg kyllingefrikadellerne i ovnen ved 200°C i 12-15 minutter.

Server kyllingefrikadellerne med de ovnstegte rodfrugter og dressing. Pynt evt. med frisk persille.

