

Svampefyldt kyllingekotelet i baconsvøb

10 Portioner

Ingredienser

10 Danpo Kyllingekoteletter med skind og vinge
300 g blandede rengjorte svampe
25 g smør
Salt, peber
200 g flødeost
10 skiver bacon
1/2 kg svampe, gerne forskellige
Olivenolie, gerne med trøffel
1 dl soltørrede tranebær
1/2 dl pinjekerner
1/2 dl hvid balsamico
300 g baby spinat
Salt, peber

Tilberedning

Hak de rengjorte svampe og rist dem i smør ved kraftig varme til væden er helt fordampet. Krydr med salt og peber og sæt svampene til afkøling.

Bland svampene med flødeost og fordel cremen på undersiden af koteletterne. Rul koteletterne sammen omkring vingebeinet og sno en skive bacon om, så den holdes på plads.

Sæt koteletterne i et ovnfast fad og steg dem ved 200°C i ca. 20-25 min. Kom evt. lidt hønsébouillon i bunden af fadet.

Rens de resterende svampe og skær de største i lidt mindre stykker. Rist dem i lidt olivenolie, kom tranebær samt pinjekerner ved og rist endnu et par minutter.

Tag panden af varmen dryp med balsamico og bland de lune svampe med baby spinat.

Server den lune salat til kyllingen sammen med kartofler eller pasta.

