

Stegt medister med rabarberkompot og kartofler med hytteost

4 personer

Ingredienser

1 bk kyllinge medister

Rabarberkompot

600 g friske rabarber i 3 cm stykker

100 g sukker

Kartoffelsalat

600 g kogte nye kartofler i halve

150 g hytteost, neutral

1 dl løvstikke i julienne

Reven skal af 1 usprøjtet citron

Seasalt

Kværnet peber

Tilberedning

Steg kyllingemedisteren efter anvisning på pakken. Krydr med salt og peber.

Kom rabarber i et ovnfast fad med sukker og dæk det til med folie. Bag i ovn ved 225° C i 25 min til de er møre.

Vend de kogte kartofler med hytteost, løvstikke og citronskal.

Krydr og smag til med seasalt og frisk kværnet peber.

Server stykker af medister med kartoffelsalat og masser af lækker rabarberkompot.



Husk: Steg medisteren i smør ved lav varme for at undgå den sprækker.