

Gratineret Minutfilet med karameliserede løg, timian og sprøde rodfrugter

10 personer

Ingredienser

10 stk Danpo Minutfilet

250 g revet ost

Smør til stegning

Salt og peber

Karamelliseret løg

5-6 løg i strimler

5 spsk. frisk timian, finthakket

Smør

2-3 tsk. rørsukker

2-3 spsk. hvidvinseddike

Rodfrugter

1 kg blandede rodfrugter

Citronskald, timian og hvidløg

Tilberedning

Forvarm ovnen til 200 °. Bland løg med timian og steg det på en pande ved svag varme i smør, indtil de er bløde og begynder at få lidt farve. Tilsæt sukker og eddike og bring det i kog. Vend rodfrugterne med olie, salt, peber, citronskal og hvidløg – bag dem møre i ca 30 min ved 180°C.

Krydr fileterne med salt og peber. Steg dem gyldne, max 1-2 minutter ved høj varme på hver side. Læg fileterne i et ovnfast fad og top med løg og ost. Bages i midten af ovnen cirka 10 minutter, indtil kyllingen er gennemstegt og osten er gylden.



Gó ide: Server med en lækker dip til rodfrugterne