



Billedet kan arve noget fra opskriften.

Kyllinge-karrydeller med råkost og kartoffelbåde

Det skal du bruge

400 g kartofler, medium
300 g hakket kylling
1½ tsk karry
1 fed hvidløg
½ pose panering med cornflakes
1 stk æggeblomme
1 stk rødbede
2 stk gulerødder
1 dl creme fraiche 18%
2 tsk sennep
1½ tsk honning

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kartoffelbåde:** Skær kartoflerne i både og bland dem med lidt olie, salt og peber. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag i ovnen 20-25 min.
3. **Karrydeller:** Rør hakket kylling med karry, presset hvidløg, cornflakespanering, æg, salt og peber. Varm en slip-let pande op til middel varme med lidt olie eller stegemargarine. Form farsen til frikadeller med en spiseske dyppet i vand mellem hver delle, så farsen nemmere slipper. Steg dellerne ca. 7 min på hver side. Sluk og lad stå på eftervarmen indtil resten af retten er færdig.
4. **Råkost:** Skræl imens rødbede og gulerødder. Riv dem på den grove side af et råkostjern eller i en foodprocessor. Bland de revne grøntsager i en skål.
5. **Sennepsdip:** Rør creme fraiche med sennep og honning. Smag til med lidt salt og peber.
6. Servér karrydellerne med ovnstegte kartofler, råkost og sennepsdip.



TIPS!

Frys kødet ned, hvis du ikke kan nå at lave retten senest dagen efter levering.