



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingedeller med persillesauce og kartoffelbåde

Kyllingefarsbrød

1 stk gulerod
½ fed hvidløg
300 g hakket kylling
1 stk æg
1 pose rasp
1 tsk oregano
1½ spsk mel* ^b

Tilbehør

400 g kartofler, medium
1 stk broccoli

Persillesauce

1 pk kruspersille
½ pose majsstivelse
2 dl letmælk
2 spsk vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kyllingefarsbrød:** Skræl og riv gulerod. Pil og pres hvidløg. Bland begge med hakket kylling, æg, rasp, oregano, mel, salt og peber og rør det til en fars. Form 2 små farsbrød pr. person og læg dem på en bageplade med bagepapir, så der også er plads til kartoflerne. Steg i ovnen i 25 min.
3. **Kartoffelbåde:** Skær kartoflerne i både og vend med lidt olie, salt og peber. Læg dem ved siden af farsbrødene i ovnen, når der er 20 min. tilbage.
4. **Broccoli:** Del imens broccoli i buketter, brug også gerne stokken. Damp i lidt letsaltet vand i ca. 4 min.
5. **Persillesauce:** Skyl og hak persille fint. Kog mælken forsigtigt op. Pisk majsstivelse og vand sammen. Jævn mælken lidt ad gangen under omrøring. Lad det koge igennem ved middel varme under jævnlig piskning. Smag til med salt og peber og tilsæt det hakkede persille.
6. Skær et farsbrød over og tjek at de er gennembagte. Servér farsbrød med ovnstegte kartofler, broccoli og persillesauce.



TIPS!

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

* Du kan udskifte ingrediensen med et alleraivenligt alternativ