

# Flødebagte rodfrugter med kylling

## Mandag 10. januar 2022

### Ingredienser

4 kyllingebryster  
8 tynde skiver bacon eller  
parmaskinke  
½ l. piskefløde  
4 kviste frisk timian  
2 tsk. dijonsennep  
1 fed hvidløg, revet/presset  
salt og peber  
400 g. jordskokker i meget tynde  
skiver  
400 g. pastinak eller persillerod i  
meget tynde skiver/ eller stænger  
2 store porre i skiver  
50 g. vesterhavsost, revet (kan  
udelades)

### Salat

½ spidskål afhængig af størrelsen  
Syltede rødløg  
50 gr. valnødder

### Dressing

1 dl olie  
Saft og skal af en øko citron  
1 tsk. ahornsirup  
1 tsk. dijonsennep  
Salt og peber

### Fremgangsmåde.

Skær hvert kyllingebryst i 2 stykker på langs.  
Drys med salt og peber.

Rul 1 stykke bacon omkring hvert  
kyllingestykke.

**Bruger i Parmaskinke skal den smøres med  
olie inden den sættes i ovnen**

Rør fløden sammen med timian, sennep,  
hvidløg, salt og peber.

Vend rodfrugterne og porrerne sammen med  
flødeblandingen i en skål.

Hæld grønsagsblandingen i et smurt ovnfast  
fad, tryk overfladen let flad og drys med revet  
ost.

Bag blandingen i cirka 35 min, ved 175  
grader, til grøntsagerne er næsten møre.

Fordel kyllingestykkerne over blandingen, og  
bag retten yderligere 20-25 min., til kyllingen  
er gennemstegt

Serveres med salat og evt. godt brød.

### Salat

Kålen skæres meget fint

Rødløgene halveres og skæres i strimler.

Kog 1 kop eddike, vand, sukker en ½ tsk. salt  
lidt pebermix.

Hældes over løgene, de skal trække i lagen et  
par timer.

Valnødderne bages i ovnen så de får lidt farve.

Læg kålen i bunden, rødløgene fordeles  
henover og til sidst valnødderne.

### Dressing

Alle ingredienserne blandes sammen og  
hældes over salaten lige før den serveres