

# Kartoffelroulade m. kylling

## Mandag 15. september 2025

### Ingredienser

3 Store kartofler  
3 Store gulerødder  
1 Løg  
En håndfuld purløg  
2 æg  
Salt og peber  
450 gr. kylling (Andet kød kan også bruges)  
Kyllingen krydres med salt, peber og andet efter smag.  
I dag bruger vi et kyllingekrydderi  
1 Pakke smøreost (alle smøreoste kan bruges)  
150 gr. Revet ost  
1 rød peber  
1 lille dåse majs  
  
½ lille spidskål  
1½ dl perlespelt  
40 gr. ristede hasselnødder  
1 æble  
I håndfuld hakket persille

### Sennepsvinaigrette

1 spsk. Grov sennep  
3 spsk. Olivenolie  
1 spsk. Honning  
1 spsk. Æbleeddike  
1 nip salt  
1 nip peber

### Fremgangsmåde

Skræl kartofler og gulerødder, og riv herefter på rivejern.  
Skær purløg og i løg i små stykker.  
2 æg piskes sammen med salt og peber.  
Kartofler, gulerødder, løg og purløg vendes i.  
Kom det hele på bagepapir på en bageplade, og tryk det fladt.  
Kom det i ovnen og bag på 200 grader i 30 min. Måske længere kartoflerne må ikke have en rå smag.  
Skær kyllingen i små stykker og steg til det er gennemstegt.  
Tag pladen ud af ovnen og smør smøreosten på.  
Læg kyllingen på, sammen med rød peber, majs og den revne ost og rul sammen som en roulade.

Inden dejen ligges på bagepladen, så sørg for at den er varm, dette vil gøre at bunden hurtigere får en skorpe og ikke hænger i bagepapiret.

Tips: Gør bordet fugtigt og træk bagepapiret over på det det. Bruges også ved kransekage.

### Salat

Lav vinaigretten ved at mikse alle ingredienserne sammen

Halvér spidskålen og skær den ene halvdel i to kvarte  
Fjern stilken og snit herefter spidskålen fint  
Rist hasselnødderne på en varm pande til skrællen begynder at give sig – husk at røre undervejs  
Fjern skrællen ved at gnide nødderne i et viskestykke  
Hak dem groft på et skærebræt  
Skær æblet i tynde både – lad helst skrællen blive på.  
Bland alt sammen og hæld vinaigretten på ved servering

### Sennepsvinaigrette

1 spsk. Grov sennep