

## HOVEDRET

### ***Kyllingebryst m. bagte kartofler og coleslaw.***

#### **Ingredienser:**

- 4 stk. Bagekartofler
- 1 tsk. Basilikum tørret

#### **Coleslaw:**

- 1 stk. Gulerod stor
- 1 stilk. Bladselleri
- 150 gr. Hvidkål
- 1 spsk. Løg revet
- 1 stk. Æble
- 3 spsk. Yoghurt
- 2 tsk. Dijon sennep
- ½ tsk. Vineddike
- 1 spsk. Honning

#### **Kylling:**

- 4 stk. Kyllingebryst
- 1 dl. Yoghurt
- 50 gr. Cornflakes
- 1 spsk. Soyasauce

**Fremgangsmåde:** Halver kartoflerne, så der bliver så store flader som muligt. Rids skærefladen i tern, ca. 1 cm. dybt. Bland ½ dl. olie med 1 tsk. salt, ½ tsk. peber og 1 tsk. basilikum, pensl ridserne med blandingen, sæt kartoflerne på en bageplade med bagepapir med skærefladen opad. Sættes i ovnen ved 200° i ca. 45 min. afh. af størrelse. Pensl evt. en gang mere undervejs.

**Kylling:** Kom yoghurt i en plastpose sammen med soyasaucen bland det sammen og smag til med lidt salt og peber, kom kyllingestykkerne i og vend dem godt rundt. Lad stykkerne ligge i ½ time, vend af og til. Tag en dyb tallerken, knus cornflakes (så de bliver ca. halveret), vend kødet i så det bliver belagt overalt, læg dem på en bageplade med bagepapir og sæt i ovnen sammen med kartoflerne, skal nok have ca. samme tid som kartoflerne, vend dem en gang undervejs, så de bliver pænt ensartede.

**Coleslaw:** Kom yoghurt i en skål, bland sennep, løg, honning og vineddike i og rør det hele godt sammen. Rens og riv guleroden i skålen (groft), fjern stilk og kærnehus og riv også æblet i, fjern det yderste lag af kålen og snit meget fint, selleristilken skæres i meget tynde skiver, rør/bland det hele sammen og smag evt. til med salt, peber og måske sukker.