

Røget kyllingebryst med favorit sauce og kartoffelrøsti



Favorit sauce:

200 g smør	200 g tomatkoncentrat
2 tsk røget paprika	2 tsk karry
3 tsk hvidløgpulver	3 tsk løgpulver
2 tsk sød fransk sennep	6 spsk ketchup, Heinz
4 spsk barbecuesauce	3 tsk engelsk sauce
2 tsk hvidvinseddike	10 dl piskefløde
Salt	Peber
5 tsk sukker, eller efter smag	

Smelt smørret i en gryde. Tilsæt tomatkoncentrat og svits det i et minuts tid.

Tilsæt røget paprika, karrypulver, hvidløgpulver, sød fransk sennep, engelsk sauce, ketchup, barbecuesauce. Svits det i et par minutter i smørret ved middel varme.

Tilsæt hvidvinseddike, fløde, salt, peber og sukker.

Lad saucen koge op, og skru så ned for varmen og lad den simre i ca. 5 minutter. Smag den til med yderligere salt, peber og sukker efter behov og smag.

Saucen skal have en fin balance imellem salt, syre og sødt. Saucen smages til med ekstra salt og peber om nødvendigt.

Servør den varme sauce til et godt stykke kød eller kylling.

Røsti – lavet i æbleskivepanden:

9 kartofler, skrællede og groftrevne	6 æg
3 fed hvidløg, presset	12 spsk smør til stegning
Salt	Sort peber

Bland kartofler og de sammenpiskede æg i en skål sammen den pressede hvidløg, salt og peber.

Steg røsti i smør på en god æbleskivepande af støbejern . eller på en pande, men så får de ikke samme runde form.

Bagt portobello med spinat og ost:

16 stk portobellosvampe	6 fed hvidløg
3 løg	250 g frisk spinat
100 g parmesan	3 pk. frisk mozzarella

Rens dine portobellosvampe og fjern stilken og skrab det "brune" væk inde i svampen. Tænd ovnen på 190 grader varmluft. Pensl svampene med lidt olivenolie. Bag dem herefter i 5 minutter. Tag dem ud af ovnen og vend dem rundt. Bag dem yderligere i 5 minutter. Tag dem ud af ovnen.

Imens dine svampe er i ovnen, så gøres spinatfyldet klar. Hak hvidløg og løg fint. Hak spinat groft. På en pande tilsættes 4

spsk olie. Herefter tilsættes hvidløg og løg. Lad det sautere i et par minutter, inden spinaten også tilsættes. Lad det hele sautere, indtil spinaten er faldet helt ned. Hæld det over i en skål. Skær mozzarellaost i små tern. Riv parmesanost. Tilsæt de to slags oste til spinatblandingen og rør det godt rundt. Fordel fyldet i dine bagte portobellosvampe. Top med lidt ost. Drys lidt salt og peber på. Svampene bages i ca. 5 minutter, indtil osten er smeltet. Tag svampene ud af ovnen og pynt dem evt. af med lidt friske spirer eller servér dem, som de er.