



TREKANTEDE KYLLINGEHAPSERE MED GRØNTSAGSPAKKER

4 PERSONER

Samosa hedder de også, de her små trekanter af filodej med fyld, som er lækre små "hapsere", der kan serveres med salat - eller måske salat på spyd? Fyldet er saftig kyllingeinderfilet, tomat og spinat, samt friskost, som giver smag og en cremet konsistens

INGREDIENSER

- 400 g kyllingeinderfilet
- 1 tsk. olie
- 1 tsk. salt
- 150 g frisk spinat
- 3 tomater
- 1 pakke filodej (optøet, hvis den har været på frost)
- 1 spsk. olie
- 100 g pikant flødeost
- $\frac{1}{2}$ squash
- 1 peberfrugt
- 100 g sukkerærter
- 2 store gulerødder
- Ærteskud eller små salatblade til pynt
- Tandstikker eller små træspyd

TILBEREDNING

Skær inderfilet i små stykker, steg dem i olien på en pande og drys med salt. Hak spinaten groft og kom den på panden sammen med kyllingen. Skær tomater i tern og kom dem på panden til spinat og kylling og steg med et øjeblik. Tag panden af varmen og lad blandingen køle af. Hæld al overskydende væde fra.

Fold filodejen ud og tag et ark ad gangen. Læg de resterende ark under et fugtigt viskestykke ind til de skal bruges, da de tørrer meget hurtigt ud. Klip hvert ark i 3 strimler. Læg en lille skefuld fyld i den ene ende af en dejstrimmel og læg 1 tsk. flødeost på. Fold nu dejen skråt, så der dannes en trekant, og fortsæt med at folde trekanter, til dejstrimlen er brugt.

Læg trekanterne med sammenføjningen nedad på en bageplade beklædt med bagepapir. Pensl med lidt olie og bag dem i ovnen ca. 15 minutter ved 200°C.

Skær squash i lange bånd med en skrællekniv i hele squashens længde. Skær peberfrugt, sukkerærter og gulerødder i tynde strimler og læg strimlerne på tværs af de lange squash-bånd. Rul sammen, så squashen danner et bånd rundt om

de andre strimler og fastgør med en tandstikker eller et lille træspyd. Pynt med f.eks. ærteskud eller små krølsalatblade.

Server trekantede kyllingehapser med grøntsagspakker.

TIP: *Filodej er en sjov, sprød og ret porøs dej at arbejde med, og den giver en dejlig sprød og knasende indpakning til kyllingefyldet. Der findes mange måder at folde dejen på, prøv f.eks. også at lave små "poser" af kvadratiske stykker filodej, som fyldet ligger inden i, og hvor siderne foldes op og klemmes sammen, som en sæk, der lukkes til i toppen. Der findes masser af inspiration og foldemetoder på nettet.*