



## KYLLINGEMEDISTER MED BAGTE KARRY-KARTOFLER, SPIDSKÅL OG ÆBLE-KARRY MAYO

4 PERSONER

*Karry, kål og kyllingemedister klæder hinanden utrolig godt*

**Forberedelsestid:** 20 min. **Tilberedningstid:** 35 min.

### INGREDIENSER

750 g små kartofler  
1/2 dl olie  
1 spsk. karry  
1 pk. kyllingemedister, 400 g  
1 lille spidskål  
3 æbler  
Citronsaft  
2 tsk. honning  
1 håndfuld frisk dild

100 g mayonnaise  
1-2 tsk. karry  
1 lille æble i små tern  
Lidt citronsaft  
Honning  
Salt og peber  
Dild

### TILBEREDNING

Skrub kartoflerne og skær de største i lidt mindre stykker. Vend dem i en blanding af olie og karry og kom dem i et ovnfast fad. Bag kartoflerne ved 200°C i 20 min.

Brun kyllingemedisteren på panden i lidt smør eller olie ca. 3 min. på hver side. Skyl spidskålen og del den i kvarte. Halver æblerne, fjern kernehus, blomst og stilk og skær dem i kvarte. Læg æbler, spidskål og kyllingemedister ved kartoflerne og vend det i karryolien. Dryp med lidt citronsaft og dernæst med honning. Krydr med salt og peber og sæt fadet tilbage i ovnen i endnu 15 min.

Rør mayonnaise sammen med karry og små æbletern. Smag til med citronsaft, honning, salt og peber.

Drys medisterfadet med dild og server med æble-karry mayo.

### TIP:

Retten kan også laves med hele rosenkål i stedet for spidskål. Ønsker man en mindre fed æble-

karry mayo, så kan mayonnaisen sagtens udskiftes med fraiche eller græsk yoghurt.