

Oppskrift

# Kyllingkarbonader med urterømme, bakte neper og potet



Skrell nepene og del dem i båter. Vend dem i salt, pepper og litt olje, stek til møre og gylne på 180 °C i ca 20 minutter.

**2**

Skrell potetene og kok potetene møre i rikelig med saltet vann.

**3**

## **Urterømme**

Bland rømme, urter, salt, pepper og saften av sitronen. Bruk for eksempel persille og gressløk.

**4**

Varm karbonadene i ovn på 170 °C ca 15 minutter eller i stekepanne på middels varme.

## **Produkter i denne oppskriften**

Kyllingkarbonader Pannestekt 5kg Fr Enh



## Ingredienser

Prior Kyllingkarbonader	20 stk
Neper	800 g
Potet	1,5 kg
Rømme	6 dl
Urter, finhakket	4 ss
Sitron	1 stk
Salt og pepper	
Olje til steking	