



### Bagte kartofler med kyllingelår – frugtsalat med råcreme

<p>4 store kartofler 50 g. smør Salt peber 1 kyllingelår til hver 8 oliven Olie til stegning Lime</p> <p>1 appelsin 1 grape 1 skive ananas 2 kiwi 1 hakket chokolade</p> <p>2 stk æggeblommer 1-2 spsk sukker 2 dl piskefløde ½ tsk vanillesukker</p>	<p>Vask og tør kartoflerne omhyggeligt. Anbring 2 lag køkkenrulle på microovnens glasplade. Kog kartoflerne 6 minutter ved 100% varme. Vend dem og kog yderligere 6-8 minutter ved 100% varme, til de er møre, men stadig faste. Lad kartoflerne stå 5 minutter. Skær en ridse midt igennem og kom smørret i. Tilsæt salt og peber.</p> <p>Tænd ovnen på 200° varmluft. Ovnens skal være helt varm når kyllingerne sættes ind. Læg kyllingelår i et lille ildfast fad. Pensl med olivenolie og drys med lidt salt og peber. Steges ved 200 grader varmluft i 25 minutter. Tilsæt oliven og saft fra lime. Krydr med salt og peber. Server til de bagte kartofler.</p> <p>Skræl og skær frugten ud i pæne små mundrette stykker Hak chokoladen fint</p> <p>Pisk æg, flormelis og vanillesukker til en luftig æggesnaps. Pisk i en anden skål fløden til cremet skum og vend den i æggemassen umiddelbart før servering.</p>
---	--