



Baconlindade kycklingrulader med morotstzatsiki

Ingredienser 6 portioner

900 g	kycklinglårfilé
	salt, svartpeppar
1 paket	färskost, med paprika och chili, 125 g
1 paket	bacon, à 140 g
1 kg	potatis
1 st	Gul lök, skivad
2 msk	smör, smält
1 msk	färsk rosmarin, hackad

Tillagning

Ugn: 225 grader

1 Lägg kycklinglårfiléerna på ett smörpapper. Platta ut dem. Salta och peppra lätt.

2 Lägg en tesked färskost på varje filé och rulla ihop dem. Linda en skiva bacon runt varje rulad.

3 Skala och skär potatis och gul lök i skivor, gärna i matberedare med skärskiva. Lägg över i en smord ugnssäker form. Salta lätt och ringla över smält smör.

4 Lägg ruladerna på potatisbädden och strö över rosmarin. Stek i nedre delen av ugnen, cirka 30 minuter. Kontrollera att kycklingen är genomstekt och köttsaften ofärgad.

Morotstzatsiki:

Skala och riv 3 morötter grovt. Blanda med 2 dl kesella eller turkisk yoghurt 10%, 1 riven vitlöksklyfta, 2 tsk olivolja, salt och peppar. Strö över hackad persilja.