



Pankofriterad kycklingrulle fylld med ost & rökt skinka

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Dessa kycklingrullar är helt magiska! Mör kycklingfilé med frasig yta och en fyllning med färskost, rökt skinka och riven ost. Servera gärna med hemgjorda pomes och örtdipp. Mums!



INGREDIENSER

4 stycken kycklingfilé, gärna minutfilé
100 gram philadelphia vitlök & örter
4 stycken rökt skinka i smörgåspåläggsskivor
3 deciliter riven ost
100 gram panko ströbröd
2 stycken ägg
salt och peppar
3 deciliter olja
Örtdipp
1 styck avokado

- 1 stor knippe färsk persilja
- 1 stor knippe färsk basilika
- 1 styck liten vitlöksklyfta
- 1 matsked creme fraiche
- 1 skvätt citronsaft
- salt och peppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

- 1** Banka kycklingen till fyra stycken tunna skivor. Salta och peppra. Bre på färskosten och fördela en skiva skinka på varje kycklingfilé. Toppa med riven ost. Rulla ihop.
- 2** Doppa rullarna i lättvispat ägg och sedan i ströbröd. Stek kycklingen i olja tills hela rullen fått en gyllenbrun färg och kycklingen är genomstekt.
- 3** Servera kycklingrullarna gärna med hemgjorda pommes, örtdipp och en citronklyfta. Smaklig måltid!
- 4** Örtdipp: Mixa alla ingredienser. Smaka av med kryddor, pressad vitlök och en skvätt citronsaft.