

Ritzkex kjúklingaréttur

Hráefni

| | |
|-----------------|--|
| 4 stk | kjúklingabringur |
| 200 gr | spínat |
| 1 krukka | fetaostur í kryddlegi |
| 1 krukka | mango chutney |
| 1 stk | mjög stór sæt kartafla eða 2 stk meðalstórar |
| 13 stk | ritzkexkökur |

Aðferð

- Afhýðið sætu kartöflurnar og sneiðið þær niður í sneiðar um 1cm á þykkt, leggið þær í eldfast mót og álpappír yfir og inni 190°C heitan ofn í um 20-30 mín
- Skerið kjúklingabringurnar í bita (c.a. 3 bita hverja bringu), saltið og piprið og steikið í olíu á pönnu þar til létt brúnn og kjötið búið að loka sér
- Lækkið á pönnuni og bætið mango chutney saman við og veltið kjúklingabitunum í mango chutney
- Takið eldfasta mótið út úr ofninum og takið álpappírinn af, setjið spínat ofaná sætu kartöflurnar, þar næst fetaostinn ásamt olíu af fetaostinum, kjúklingurinn fer þar næst ofaná og ritzkex síðan ofan á allt saman
- Eldið í ofni í 25-30 mín eða þar til kjúklingurinn er fullleldaður