

# Sød kartoffel med kylling og agurk

1 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Vask den søde kartoffel, og prik den et par gange med en gaffel. Bag den hel i ovnen ved 200 grader i ca. 45-60 minutter, til den er helt mør indeni.

## Fyld:

Skær kyllingekødet i små tern og steg dem i olivenolie på en pande, til de er gennemstegte. Krydr med salt.

Skær agurk i små tern og hak purløg groft.

Bland agurketern, purløg, olivenolie og salt sammen i en skål. Vend de stegte kyllingetern i.

Skær den bagte søde kartoffel over på langs, så den kun hænger sammen i skindet. Drys med et lille nip salt, og læg kyllingeblandingen oven på.

Kom lidt hakket purløg på toppen.

## Ingredienser

1 stor sød kartoffel eller 2 mindre

### Fyld:

125 g kyllingbryst

1 håndfuld agurketern

Masser af friskklippet purløg

1 spsk. olivenolie

Salt

Olivenolie til stegning

Pynt: Hakket purløg