

# Kyllingefrikadeller

10 stk.

450 g hakket kylling  
2 spsk. grøn pesto  
50 g reven ost, fx. 13% mozzarella light  
salt  
friskkværnet peber

Rør kyllingekødet med pesto, reven ost, salt og peber.

Farsen behøver ikke at hvile.

Brug fx 1 spsk. olie til stegning.

Varm olien på en pande ved god varme.

Steg frikadellerne. Brun frikadellerne, ca. 2 min på hver side,

Steg frikadellerne yderligere 4 min på hver side, til de er gennemstegte.

Opskrift: Diætist Helle Kromann