



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kylling i cremet ajvarsauce med salat af agurk og feta

Kylling i cremet ajvar-sauce

125 g bulgur
300 g kyllingeinderfilet
½+½ stk rødløg
1 pose ajvar
1 dl piskefløde
1 stk skoleagurk
1 spsk hvidvinseddike
1 pakke feta

Det skal du selv have

smør ^b
sukker ^b
salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

- 1. Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken.
- 2. Stegt kylling:** Skær kyllingen i mindre stykker. Del det halve løg i både. Varm en stor stegepande op til høj varme og smelt en god klat smør. Brun kyllingen godt af. Tilsæt løg og steg yderligere i ca. 1 min.
- 3. Ajvarsauce:** Hæld ajvar, fløde og 2 spsk vand i. Smag til med sukker, salt og lidt friskkværnet sort peber. Lad det simre under låg ca. 5 min.
- 4. Salat med agurk og salatost:** Skær agurk i grove tern og resten af rødløg i tynde skiver. Læg det i en skål og bland med hvidvinseddike, lidt olivenolie, salt og friskkværnet peber. Kom smuldret feta over salaten.
- 5. Servér** stegt kylling i ajvarsauce med bulgur og agurk/fetasalat.