



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegt kyllingebryst med kold ramsløgssauce og lun kartoffelsalat

Lun kartoffelsalat

400 g kartofler, små
1 stk skoleagurk
1 stk rødløg
1 stilk bladselleri
1 pose radiser
50 g babyspinat

Kyllingebryst

2 stk kyllingebryster
1 tsk smør* ^b

Ramsløgssauce

1 pose mayonnaise
1 dl græsk yoghurt
1 pose ramsløg

Dressing

½ pose dijon sennep
½ spsk honning
1 spsk hvidvinseddike
1 spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Halvér kartoflerne og kog dem møre i letsaltet vand.
3. **Kyllingebryst:** Krydr kyllingebryst med salt og peber. Smelt smør i en stegepande og steg kyllingen ved høj varme ca. 2 min. på hver side, så de får stegeskorpe. Sæt panden ind midt i ovnen (Kan din pande ikke gå i ovnen, så læg kyllingen over i et ovnfast fad) og steg ca. 15 min. til de er gennemstegte.
4. **Ramsløgssauce:** Bland mayonnaise, yoghurt og salt i en skål. Hak ramsløg fint og bland i saucen. (Se tip)
5. **Dressing:** Rør dijonsennep, honning, hvidvinseddike, olie, salt og peber sammen i en salatskål.
6. **Lun kartoffelsalat:** Halvér agurk på langs, pil rødløg og skyl bladselleri og radiser. Skær det hele i tynde skiver. Vend de kogte kartofler i dressing. Bland babyspinat og snittede grøntsager i.



TIPS!

Vil du have en flot grøn sauce? Blend ramsløg med mayonnaise inden du rører det sammen med yoghurt.

* Du kan udskifte inørediensens med et alleraivenligt alternativ