



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingebryst med persille, æblesauce og salat á la waldorf

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1/2 (3/4)* pk bredbladet persille
2 (3)* stk kyllingebryster
1/2 pose hønsebouillon
2 stk æbler
1/2 stk citron
1 dl creme fraiche 18%
1/2 stk knoldselleri
1 stilk bladselleri

Det skal du selv have

smør ^b
salt ^b
peber ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen på 200°C. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
2. **Persillefyldt kyllingebryst:** Skyl og hak persille (gem lidt til drys) og rør med 1 spsk smør. Skær en lomme på langs i hvert kyllingebryst og fordel persillesmørret i lommerne. Krydr kyllingebrysterne med salt og peber og læg dem i et ovnfast fad. Opløs bouillon i 1 1/2 dl kogende vand og hæld det over kyllingen.
3. **Æble:** Skyl æbler. Fjern kernehus og skær halvdelen i grove både. Læg æblebådene ved kyllingen og sæt kyllingen i ovnen ca. 20 min. Skær resten i meget smalle både og del dem på midten. Dryp med 1 spsk citronsaft.
4. **Dressing:** Rør 1 1/2 spsk citronsaft sammen med creme fraiche. Smag til med salt, peber og 1 tsk sukker.
5. **Salat á la Waldorf:** Skræl knoldselleri, riv groft og bland med dressing. Skær bladselleri i tynde skiver og bland det i dressing sammen med æblestykker. Drys med hakket persille.
6. **Anret:** Hæld skyen fra kyllingen i en skål sammen med de bagte æbler og blend det. Smag til til med salt og peber. Servér skyen til kyllingen med kartofler og salat.