



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Rødkålssalat med citronkylling og groft brød

Det skal du bruge

300 g kyllingeinderfilet
½ stk citron
1 stykke rødkål
½ dl creme fraiche 18%
1 spsk sennep
1 stilk bladselleri
1 stk æble
½ pose valnøddebrud
2 stk brød

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
sukker ^b

^b basisvare

- Citronkylling:** Varm en pande med olie og steg kyllingen ca. 6-7 min. på hver side til de er gennemstegte. Riv citronskal og pres ca. 1 spsk citronsaft over (gem resten til senere) og krydr med salt og peber.
- Rødkålssalat:** Snit imens rødkålen i fine strimler. Tag en stor skål med plads til kålen og rør creme fraiche og sennep sammen og smag til med ½ tsk sukker, 1 spsk citronsaft, salt og peber. Vend kålen i dressingen. Skyl bladselleri og æble. Skær selleri i tynde skiver og æble i små tern eller tynde både. Hak valnødderne groft, men gem lidt til pynt og vend resten sammen med kålsalaten.
- Lun brødet på en brødrister og skær i skiver.
- Skær kyllingen i mindre stykker og anret dem oven på rødkålssalaten. Pynt med valnødder og servér med brød til.