



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Meunierestegt kyllingebryst med æblesalat og estragonmayonnaise

Meunierestegt kyllingebryst

¼ pose spidskommen
½ pose timian
280 g kyllingebryst
2 spsk mel* ^b

Æblesalat

1 stk æble
1 stk skoleagurk
1 pk bredbladet persille
75 g salatmix toscana
1 spsk citronsaft
1 spsk olivenolie ^b

Diverse

2 stk surdejsboller
½ pose estragonmayonnaise

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. **Meunierestegt kyllingebryst:** Bland mel, spidskommen og timian sammen i en dyb tallerken. Bank kylling fladere med en kødhammer eller en kagerulle. Krydr kyllingen med salt og peber og vend grundigt i melblandingen.
3. Varm en pande med lidt olie op til høj varme. Steg den panerede kylling til den er gylden. Sæt panden i ovnen og steg færdig ca. 10-12 min. Se tip.
4. **Æblesalat:** Skær æble og agurk i fine tern. Skyl og hak persille fint. Bland det hele med salaten. Rør citronsaft og olivenolie sammen og dryp over salaten. Skær resten af citronen i både.
5. **Brød:** Varm brødet efter anvisning på pakken.
6. Servér kyllingen med æblesalat, estragonmayonnaise, citronbåde og lunt brød.



TIPS!

Har du ikke en pande, der kan gå i ovnen, så læg kyllingen over i et ovnfast fad.

* Du kan udskifte in ingrediensen med et alleraivenligt alternativ