



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kylling i cremet ajvarsauce med salat af agurk og salatost

## Kylling i cremet ajvar-sauce

125 g bulgur  
300 g kyllingeinderfilet  
 $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$  stk rødløg  
1 pose ajvar  
1 dl piskefløde  
1 stk skoleagurk  
1 spsk hvidvinseddike  
50 g salatost i kryddermarinade

## Det skal du selv have

smør <sup>b</sup>  
sukker <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken.
- 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.
- 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.
- 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 olie fra osten og friskkværnet peber. Kom ostetern over salaten.
- Servér stegt kylling i ajvarsauce med bulgur og agurk/ostesalat.