



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. august 2015

Hovedret

Grillkylling med kartoffelsalat og honning agurkesalat (4 personer).

Ingredienser:

1 kylling (1600 g), jomfruolivenolie, paprika, salvie eller persille, salt og peber. Evt. flûte som tilbehør.

Til **kartoffelsalat**: kartofler, salt, creme fraiche/A38, hakkede forårsløg/rødløg, citronsaft, salt og peber.

Til **agurkesalat**: agurk, æblecidereddike, honning, salt, hvid peber.

Kyllingen renses og kirtler og gumpen fjernes. Kyllingen pensles med jomfruolivenolie blandet med paprika og salt (alternativt blandet med hakkede krydderurter). Der kan lægges salvie eller persille ind i kyllingen.

Kyllingen grilles hel 1-1½ time på rotorgrill. Deles i kvarte inden servering.

Kartoffelsalat.

Kartofler koges med salt – afkøles og pilles og skæres i skiver.

Dressing røres af creme fraiche/A38, hakkede forårsløg/rødløg, citronsaft, salt og peber.

Kartofler blandes med dressing og der drysses med purløg eller persille og tomater i skiver før servering. Flûte serveres også som supplement.

Agurkesalat.

Agurker skæres i fine skiver.

Til én agurk røres en dressing med 1/3 æblecidereddike og 2 spsk honning sammen i en skål, og der smages til med salt og hvid peber.

Dressingen hældes over agurkeskiver og agurkesalaten stilles køligt i minimum 1 time. Der drysses med hakket persille lige før servering.

