

Kyllingefilet med rødkålslaw og frisk timian

10 personer

Ingredienser

10 stk. kyllingefilet
2½ tsk. citronpeber
1-1½ tsk. salt
1½ dl frisk timian

Rødkåls-law

750 g. rødkål
2½ dl. creme fraiche
1 ¼ dl. mayonnaise
2½ spsk. sennep
Salt, peber
2½ bundt forårsløg
20 skiver brød

Tilberedning

Drys kyllingefileterne med timian, citronpeber og salt.

Steg dem på panden i lidt olie til de er gennemstegte.

Snit rødkålen meget fint. Bland creme fraiche, mayonnaise og sennep godt sammen og smag til med salt og peber. Vend rødkålen i og bland det godt sammen.

Skær forårsløgene i tynde skiver og drys dem over rødkåls-law'en.

Server kyllingefileterne med brød og rødkåls-law, samt bagte kartofler eller ovnstegte kartoffelbåde.

