

# Stegte kyllingeunderlår med jordbærsalat

4 portioner

## Ingredienser

8 stk. kyllingelår

½-1 tsk. salt

Friskkværnet peber

## Jordbærsalat

400 g. jordbær

400 g. cherry tomater (gerne både gule og røde)

1 lille bundt frisk basilikum

125 g. mini kugler frisk mozzarella (eller alm.)

## Dressing

1 tsk. dijon sennep

2 spsk. koncentreret hyldeblomstsaft

½ spsk. citronsaft

2 spsk. olie

½ tsk. salt

Lidt friskkværnet peber

## Tilberedning

Krydr kyllingelårene godt med salt og peber, og læg dem i en bradepande.

Steg dem i ovnen i ca. 45 minutter ved 180°C

Skær jordbær og tomater i mindre stykker og anret sammen med friske basilikumblade samt mini mozzarella kugler.

Pisk sennep med hyldeblomstsaft, citronsaft og olie samt salt og peber.

Hæld dressingen over salaten lige inden servering og bland let sammen.

Server de stegte kyllingelår med jordbærsalat og f.eks. noget lækkert brød.

