

Stegte kyllingeunderlår med jordbærsalat

10 portioner

Ingredienser

20 stk. kyllingeunderlår

1½-2 tsk. salt

Friskkværnet peber

Jordbærsalat

1 kg. jordbær

1 kg. cherry tomater (gerne både gule og røde)

2 bundter frisk basilikum (eller alm.)

300 g. mini kugler frisk mozzarella

Dressing

1 spsk. dijon sennep

5 spsk. koncentreret hyldeblomstsaft

1 spsk. citronsaft

5 spsk. olie

1-1½ tsk. salt

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. et godt stykke brød.

