

Stegte kyllingeoverlår med marineret appelsinsalat

10 portioner

Ingredienser

10 kyllingeoverlår

2½ tsk. salt

Friskkværnet peber

Marineret appelsinsalat

5 store appelsiner

2 store røde grapefrugter

2 store citroner

10 forårsløg

2-3 granatæbler

5 spsk. bredbladet persille

2½ spsk. honning

2½ spsk. limesaft

Friskkværnet peber

Tilberedning

Krydr kyllingeoverlårerne godt med salt og peber, og steg dem i ovnen i ca. 45 minutter ved 180°C

Skræl appelsiner og grapefrugt og skær dem i tynde skiver. Skær fileterne ud af citronen. Snit forårsløgene på skrå i tynde skiver. Tag kernerne ud af granatæblet og hak persillen godt. Læg appelsinskiver og grapefrugtskiver lagvis. Slut af med citronfileterne og drys med forårsløg samt granatæblekerner. Pynt med persille.

Rør honning med limesaft og friskkværnet peber og hæld det over appelsinsalaten, gerne ½ time før servering.

Server kyllingeoverlår med marineret appelsinsalat og en et godt stykke brød.

