

# Stegte kyllingeoverlår med marineret appelsinsalat

4 portioner

## Ingredienser

4 kyllingeoverlår

1 tsk. salt

Friskkværnet peber

## Marineret appelsinsalat

2 store appelsiner

1 rød grapefrugt

1 citron

4 forårsløg

1 granatæble

2 spsk. bredbladet persille

1 spsk. honning

1 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.

