

# Kyllingecocktail med sprød knas og cremet ærte­dip

10 personer

## Ingredienser

1000 g stegte Danpo filet strimler

2½ spsk. persille

2½ spsk. purløg

2½ spsk. dild

2½ spsk. olivenolie

500 g. broccoli

250 g. frisk spinat

250 g. cherrytomater

500 g. frosne ærter

2½ dl. græsk yoghurt 10%

5 spsk. mayonnaise

1 spsk. limesaft

1-2 tsk. wasabi

1½ dl. græskarkerner

Salt

Brød

## Tilberedning

Hak persille, purløg og dild i små stykker. Bland krydderurter i olien og vend de stegte filet strimler heri.

Del broccoli i meget små buketter, og skær stilken på skrå i meget tynde skiver. Blancher i letsaltet kogende vand i 1 minut og køl straks af i koldt vand. Lad det dryppe godt af i et dørs­lag. Skær spinat i strimler og del tomater i halve. Hæld de frosne ærter i en skål og dæk dem med kogende vand. Lad dem trække 5-7 minutter og hæld vandet fra. Blend ærter med græsk yoghurt, mayonnaise, limesaft, wasabi og smag til med salt.

Bland stegte filet strimler med broccoli, græskarkerner, spinat, tomat, og anret i fine glas. Pynt med en skefuld cremet ærte­dip og lidt friske krydderurter.

Server kyllinge­cocktailen med resten af ærte­dippen og et stykke brød.

