

Kyllingecocktail med sprød knas og cremet ærtesdip

4 personer

Ingredienser

400 g stegte Danpo kyllingestrimler

1 spsk. persille

1 spsk. purløg

1 spsk. dild

1 spsk. olivenolie

200 g broccoli

100 g frisk spinat

100 g cherrytomater

200 g frosne ærter

1 dl. græsk yoghurt 10%

2 spsk. mayonnaise

1 tsk. limesaft

½ -1 tsk. wasabi

4 spsk. græskarkerner

Salt

Brød

Tilberedning

Steg kyllingestrimler på panden. Hak persille, purløg og dild i små stykker. Bland krydderurter i olien og vend de stegte kyllingestrimler 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 kyllingestrimler med broccoli, græskarkerner, spinat, tomat, og anret i fine glas. Pynt med en skefuld cremet ærtesdip og lidt friske krydderurter.

Server kyllingecocktailen med resten af ærtesdippen og et stykke brød.

