

# Nuggets med citroncreme og sprød salat

4 portioner

## Ingredienser

2 dl. creme fraiche

2 tsk. citronsaft

Ca. ¼ tsk. fintrevet citronskal

1 tsk. citronpeber

Salt

10 cherrytomater

100 g blandet babysalat

## Tilberedning

Steg nuggets efter anvisning på emballagen.

Rør cremefraiche med citronsaft, fintrevet citronskal (tilsæt lidt ad gangen, og smag til undervejs) samt citronpeber og salt. Lad citroncremen trække 10 minutter inden servering.

Del cherrytomaterne i halve og bland dem med babysalaterne.

Server nuggets med citroncreme og salat, samt f.eks. pestobrød lavet af fuldkorns ciabatta i skiver, smurt med rød eller grøn pesto, drysset med lidt friskrevet parmesan og grillet i ovnen 3-4 minutter.



<span class="quote">Har du nuggets til overs så brug dem i madpakken, sandwichen eller salaten dagen efter.