

Nuggets med citroncreme og sprød salat

10 portioner

Ingredienser

60 stk. nuggets

5 dl. creme fraiche

2 spsk. citronsaft

½-1 tsk. fintrevet citronskal

2-3 tsk. citronpeber

Salt

25 cherrytomater

250 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.



Har du nuggets til overs så brug dem i madpakken, sandwichen eller salaten dagen efter.