

Kyllingefilet med grønkålssalat, brun sauce og kartofler

4 personer

Ingredienser

5 stk. Danpo kyllingefiletter

Smeltet smør

Seasalt

Lun grønkålssalat

25 g smør

½ tsk. stødt kanel

250 g snittet grønkål

100 g hakkede mandler med skal

250 g æbler i tern eller groft hakket

1 spsk. flydende honning

Salt og peber

Tilbehør

800 g kogte kartofler

½ liter brun sauce

Tilberedning

Steg kyllingefiletter efter anvisning på pakken i smeltet smør, drys med seasalt.

Lun en sautepande og smelt smørret til det bruser, kom kanel på. Kom grønkål i og sauter i et par min.

Kom mandler og æbler ved, smag til med flydende honning, salt og peber.

Server kyllingefiletter med lun grønkålssalat, brun sauce og kartofler.

