

Kyllingefrikadeller med pæresalat og spinat

4 personer

Ingredienser

1 bk kyllinge frikadeller
Olie eller smør til stegning

Pæresalat

100 g friske skyllede spinatblade
3 sprøde pærer i tynde skiver
50 g valnødder, grofthakket
50 g ristede græskarkerner
2 spsk mynteblade i julienne
100 g blåskimmel ost, gorgonzola
2 spsk mørk balsamico eddike
1 dl oliven olie
Salt og peber

Tilbehør

Grovbrød

Tilberedning

Steg frikadeller på en pande i smør eller olie. Anret på et stort fladt fad, spinat i bunden, pæreskiver, valnødder, ristede græskarkerner, mynteblade, og til sidst ost i mindre stykker. Ryst balsamico og olie sammen i en melryster og smag til med salt og peber. Fordel dressing øverst på salaten og server med frikadeller og groft brød.

