

# 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.

