

Overlår med bagte æbler og rødkålssalat

4 Portioner

4-6 stk. Danpo kyllingeoverlår

Salt og kværnet peber

Halve bagte æbler

2,5 stk flotte Ingrid Marie æbler

25 g revet brødkrumme eller rasp

50 g smør

25 g brun farin

½ tsk stødt nellike

50 g hakket mandler

10 g fint revet ingefær

Rødkålssalat

375 g fintsnittet rødkål

250 g groft revet knoldselleri

125 revne æbler

1 dl hakket bredbladet persille

Dressing

1-2 spsk. honning

0,25 dl hvidvinseddike

0,75 dl vindrukerne olie

½ dl timian frisk (ellers ikke)

Salt og frisk kværnet peber

Tilberedning

Tilbered kyllingeoverlår efter anvisning på pakken – krydr med salt og peber.

Halver æbler og fjern kernehuset. Bland brødkrumme, smør, farin, nelliker, hakket mandler og revet ingefær sammen. Fordel fyldet i hullet af æblerne. Stil æbler i en bradepande og ovnbag ved 200 grader i ca. 12 min.

Riv knoldselleri og æbler i en foodprocessor og bland det sammen med snittet rødkål og hakket persille.

Lav dressing ved at blande alle ingredienser sammen, hæld det over salaten.

Server de lune kyllingeoverlår med halve bagte æbler og rødkålssalat.

