

Kyllingefrikadeller med jordbærsalat

10 personer

Ingredienser:

20 stk. Danpo kyllingefrikadeller

Jordbærsalat:

1 kg jordbær uden stilk og hurtigt skyllet

180 g rødbede blade

3-4 dl fløde

Reven skal af 2 citroner

Saften af 2 citroner

4-6 spsk sukker

Kværnet hvid peber

Tilbehør:

Nye kartofler

Tilberedning:

Steg kyllingefrikadellerne i ovnen ved 200°C i 12-15 minutter.

Skær jordbær i halve eller kvarte, vend rødbedeblade i.

Pisk fløden let med citronskal, saft og sukker, til det tykner lidt.

Lige inden servering vendes "mormor" dressingen i jordbærsalaten og krydr med kværnet hvid peber.

Server med nye kogte kartofler og stegte kyllinge frikadeller.

