

Kyllingefrikadeller med pæresalat og spinat

10 personer

Ingredienser:

20 stk. Danpo kyllingefrikadeller

Pæresalat:

250 g friske skyllede spinatblade
7 sprøde pærer i tynde skiver
125 g valnødder, grofthakket
125 g ristede græskarkerner
5 spsk mynteblade i julienne
250 g blåskimmel ost, gorgonzola
5 spsk mørk balsamico eddike
2-2½ dl oliven olie
Salt og peber

Tilbehør:

Grovbrød

Tilberedning:

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

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, smag til med salt og peber og fordel dressing øverst på salaten.

Server med frikadeller og groft brød.

