

Kyllingeunderlår med appelsinsalat

10 Portioner

Ingredienser

20 stk. Danpo kyllingeunderlår
Salt og friskkværnet peber

Appelsinsalat

500 g spidskål i strimler
8 stk. appelsiner uden skal i skiver (1100g)
250 g rødløg i ringe
Kerner fra 1 granat æble

Dressing

0,5 dl æbleeddike
2 spsk. honning
1 dl. oliven olie
Kværnet peber

Tilbehør

Fuldkorns flutes

Tilberedning

Tilbered Danpo kyllingeunderlår efter anvisning – krydr med salt og peber.

Anret på et stort fad spidskål, appelsinskiver, ringe af rødløg og granatæblekerner.
Pisk dressingen sammen og hæld over inden servering.
Drys evt. med lidt stødt kanel.

Server salaten til lune Danpo kyllingeunderlår og fuldkornsflutes.

