

Kyllingeunderlår med bulgur

10 portioner

Ingredienser

10 Danpo kyllingeunderlår
6 dl bulgur
1 liter hønsbouillon
Saft og revet appelsinskal fra 1 økologisk appelsin
Saft og revet citronskal fra 1 økologisk citron
1 dl olie
½ -1 tsk knust chili
Salt, peber
10 forårsløg
1 dl soltørrede tranebær
2 dl soltørrede abrikoser i tern
½ dl ristede pinjekerner
½ dl ristede græskarkerner
1 bdt. frisk koriander
1 dl friske mynteblade

Tilbehør:

Brød

Tilberedning

Varm underlårene i ovnen efter anvisning på pakken.

Kog bulguren i bouillon som anvist og sæt den til afkøling.

Pisk appelsinskal, appelsinsaft, citronskal, citronsaft, olie og chili sammen og smag dressingen til med salt og peber. Hæld dressingen over bulguren, tilsæt snittede forårsløg, tranebær, abrikoser, pinje- og græskarkerner og bland godt.

Drys salaten med koriander samt mynte og server den til lårene sammen med brød.

