

Overlår med bagte æbler og rødkålssalat

10 Portioner
10 stk. Danpo kyllingeoverlår
Salt og kværnet peber

Halve bagte æbler

5 stk flotte Ingrid Marie æbler
50 g revet brødkrumme eller rasp
100 g smør
50 g brun farin
1 tsk stødt nellike
100 g hakket mandler
25 g fint revet ingefær

Rødkålssalat

750 g fintsnittet rødkål
500 g groft revet knoldselleri
250 revne æbler
2 dl hakket bredbladet persille

Dressing

3 spsk. honning
0,5 dl hvidvinseddike
1,5 dl vindrukerne olie
1 dl timian frisk (ellers ikke)
Salt og frisk kværnet peber

Tilberedning

Tilbered Danpo 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..