

Stegte kyllingefrikadeller med dampede porre i vinaigrette

10 portioner

Ingredienser:

20 stk. kyllingefrikadeller fra Danpo

7 dl. grov bulgur

900 g. rensede porre skåret i skiver

Vinaigrette:

2-3 spsk. grovkornet sennep

4-5 spsk. æbleeddike

2½ dl. rapsolie

2-3 spsk. flydende honning

2½ dl. hakket persille

Salt og sort kværnet peber

Tilberedning

Kog bulguren efter anvisning på pakken.

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

Pisk alle ingredienserne til vinaigretten sammen og smag til med salt og peber. Kog porreskiverne i ca. 1 min. Bland de lune porre med bulguren og vinaigretten.

Server og anret med stegte kyllingefrikadeller.

