

Bedøm retten og læs mere:



Stegt kylling med estragon-fennikelsalat

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge
400 g kartofler, små
½ pakke estragon, frisk
½-1 pose aioli
½ stk rødløg
1 stk fennikel
300 (420)* g kyllingeinderfilet
100 g grov luksus salat

Det skal du have
salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. **Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand.
2. **Estragon-aioli:** Hak estragon og bland med aioli.
3. **Grøntsager:** Pil rødløg og skær i tynde skiver. Bland med lidt olivenolie og steg grøntsagerne på en pande (panden skal bruges igen), drys med salt og peber.
4. **Stegt kylling:** Gnid kyllingen med olivenolie og steg i ca. 2 min. på hver side til de er gennemstegte.
5. **Lun fennikelsalat:** Kom salatblanding og fennikel i en skål. Drys med salt og peber.
6. **Servér** stegt kylling, fennikelsalat og kartofler.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

20 - 30 min 2 PORTIONER 5 DAGES HOLDBARHED