



GRØN SALAT MED SPRØDT STEGT KYLLINGESKIND

Hvis du alligevel taget skindet af kyllingen, kan du med fordel nyde den dejlige sprøde smag af kyllingeskind. Det skal blot steges i ovnen, så har de herligste sprøde chips a la flæskesvær!

INGREDIENSER

4 stykker rått kyllingeskind

200 g blandede salater, for eksempel rucola, feldsalat m.m.

1 æble

50 g valnødder

3 spsk. olivenolie

$\frac{1}{2}$ tsk. sukker

1 spsk. rød balsamicoeddike

TILBEREDNING

Sæt ovnen på 220°C varmluft.

Drys kyllingeskindet med salt og læg det ud på et stykke bagepapir på en bageplade.

Steg det i ovnen i 10 minutter, eller til det er sprødt.

Gør imens salaterne klar og skær æblerne i tynde både. Bland olivenolie, sukker og rød balsamicoeddike med salt til en dressing. Læg salaten i lag med de grønne salater nederst, kom æbler, nødder og dressing på og server med det ristede varme kyllingeskind på toppen.

TIP: Kyllingeskindet på kyllingerne fra De Danske Familiegårde kan være meget tykt, og det påvirker stegetiden. Hold derfor øje undervejs.