



GRILLET KYLLING MED KOLD BEARNAISE OG FENNIKELSALAT

4 PERSONER

INGREDIENSER

4 stk. brystfilet

KOLD BEARNAISE

3 æggeblommer

2 spsk. bearnaiseessens

1 tsk. fint salt

3 dl smagsneutral olie fx
vindruekerneolie

1 dl. skyr eller cremefraiche

2 spsk. hakket, frisk estragon

FENNIKELSALAT

2 fennikel

saft af 2 lime

2 spsk. olivenolie

salt og friskkværnet peber

friske estragonblade

TILBEREDNING

Grill kyllingebrystfileter til de er gennemstegte.

KOLD BEARNAISE: Pisk æggeblommer luftige. Tilsæt bearnaiseessens og salt og pisk olien i lidt ad gangen som til en mayonnaise. Når mayonnaisen er tyk kan du røre skyr eller cremefraiche i sammen med den hakkede estragon.

FENNIKELSALAT: Skær fennikel i ultratynde skiver. Har du et mandolinjern i skabet, er det nu, du skal tage det i brug. Rør limesaft, olie og estragonblade sammen og smag til med salt og peber. Vend fennikelskiverne i og vend godt rundt, så dressingen fordeles.