



KYLLINGELÅR MED BROMBÆR-SALAT, HONNINGRISTEDE VALNØDDER OG TIMIANKARTOFLER

4 PERSONER

Kyllingelårmix i stegepose er færdig krydret og skal bare en tur i ovnen, direkte i emballagen. Her serveres kyllingen med ovnstegte kartofler og en knasende salat med honningristede valnødder, som giver ekstra sprødhed og smag. Alt i alt en nem hverdagsret, med minimal arbejdstid!

INGREDIENSER

- 1 pakke lårmix i stegepose
- 600 g babykartofler
- 25 g smør
- 1 spsk. finthakket frisk timian
- 1 tsk. salt
- 300 g salatblanding
- 125 g brombær
- 100 g granatæblekerner
- 1 håndfuld frisk timian
- 100 g valnødder
- 1 spsk. flydende honning
- Et lille drys chiliflager (kan udelades)
- $\frac{1}{2}$ -1 tsk. paprika
- $\frac{1}{2}$ tsk. salt

TILBEREDNING

Tilbered lårmix i stegepose efter anvisning på emballagen.

Læg kartoflerne i et ildfast fad. Smelt smørret og hæld det over kartoflerne. Drys med timian og salt og vend godt rundt. Bag kartoflerne i ovnen ved 185°C varmluft i ca. 35 min.

Anret salatblandingen med brombær, granatæblekerner og timian.

Vend valnødderne med flydende honning, chiliflager, paprika og salt. Rist dem ved middel varme på en pande ca. 10-15 min., vend godt rundt undervejs og lad dem afkøle. Bræk nødderne i mindre stykker og drys dem over salaten.

Server kyllingelår med salat, timiankartofler og Dijonnaise.

TIP: Valnødder kan erstattes af f.eks. mandler eller cashew nødder, eller evt. af færdigkøbte ristede mandler eller nødder, hvis det skal gå

1 dl Dijonnaise

ekstra hurtigt. Dijonnaise er en færdig blanding af mayonnaise og Dijonsennep, som man nemt selv kan lave af netop disse to ingredienser.

Dijonnaise er mere blød og rund i smagen end Dijon sennep, men har stadig en smule bid