



## KYLLINGEBRYST MED KRYDDERURTER OG ASPARGES-SALAT

4 PERSONER

Kylling og krydderurter er et perfekt match, der kalder på sol og sommer, og serveret med asparges salat og grillet majs, ja så er det rigtig dansk sommer. Her er også små rugbrøds-hapsere med rygeostcreme, agurk og radise-topping - et sprødt og meget sommerligt dansk modstykke til bruschetta.

### INGREDIENSER

4 stk. kyllingebryst med urte-krydderi

1 bdt. grønne asparges

100 g jordbær eller stikkelsbær

2 dl kogte hvedekerner

1 spsk. olie

1 spsk. citronsaft

Salt og peber

100 g blandet babysalat

4 hele majs

salt

evt. persille

100 g smør

1 dl græsk yoghurt

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

1 tsk. fintrevet limeskal

1 spsk. finthakket persille

1 spsk. klippet purløg

4 skiver rugbrød

### TILBEREDNING

Vend kyllingen med det vedlagte urte-krydderi. Tilbered herefter kyllingen efter anvisning på emballagen.

Knæk den nederste del af asparges af, og skræl dem på den lange led med en skrællekniv eller tyndskræller. Del jordbær eller stikkelsbær i halve. Mariner de kogte hvedekerner i olie, citronsaft, salt og peber. Anret babysalat med asparges, jordbær og marinerede hvedekerner.

Grill de hele majs uden at fjerne bladene først i ca. 25-30 minutter. Kræng bladene af, uden at brække dem af, bind dem i den modsatte ende og drys majsene med salt og evt. lidt hakket persille lige inden servering.

Lad smørret blive stuetemperatur og pisk det godt igennem, til det er ensartet og uden klumper. Pisk det så sammen med græsk yoghurt, salt, fintrevet limeskal, persille og purløg.

150 g rygeost  
3 spsk. græsk yoghurt  
3 spsk. klippet purløg  
 $\frac{1}{2}$  tsk. salt  
  
 $\frac{1}{2}$  agurk  
10 radiser  
2 spsk. frisk kørvel  
1 tsk. fintrevet citronskal  
1 spsk. olie  
Salt og peber

Skær hver rugbrødsskive over diagonalt, så der dannes trekantede stykker. Grill rugbrødsskiverne på grillen, til de er sprøde, og lad dem afkøle lidt.

Rør rygeost sammen med græsk yoghurt og purløg og smag til med salt.

Skær agurk og radiser i små tern. Hak kørvel og rør det i sammen med citronskal, olie, salt og peber.

Læg lidt rygeostcreme på hvert stykke rugbrød og top op med agurke-topping. Pynt med frisk kørvel og citronskal.

Server kyllingebryst med asparges-salat, grillet majs med pisket smør og grillet rugbrød med rygeostcreme og agurke-topping.

Tip: Pisket smør er et lettere og mere frisk alternativ til smør, og samtidig meget lækkert og cremet. Her har vi pisket smør med yoghurt og revet limeskal samt friske krydderurter, og det giver et dejligt modspil til de søde og sprøde majs. Du kan sagtens bruge andre krydderier og krydderurter, kun fantasien sætter grænser.