



KYLLINGESPARERIBS MED RØDKÅLSSLAW OG GRØN SALAT

4 PERSONER

INGREDIENSER

1 pakke kyllingespareribs
1/2 spidskål
1 lille eller 1/2 rødkål (ca. 500 g)
3 gulerødder
2 dl god salatmayonnaise
2 dl skyr
1 spsk. dijonsennep
Salt, friskkværnet peber og lidt sukker

TILBEHØR: Grøn salat af fx ærtesalat, croutoner, syltede hvidløg og rødløg i tynde strimler.

TILBEREDNING

Grill kyllingespareribs som beskrevet på pakken. De må gerne får god varme i starten. Når de er brunet godt af på begge side, kan du grille dem færdige ved svagere varme. Løft evt. grillristen eller grill dem færdige ved indirekte varme.

Snit kål i fine strimler og riv de skrællede gulerødder groft på rivejernet.

Rør resten af ingredienserne sammen og smag til med salt, peber og sukker.

Vend dressingen sammen med kål og gulerødder og lad det trække en times tid i køleskabet.

Server med de grillede kyllingespareribs og grøn salat.