



STEGTE BRYSTSKIVER PÅ SPRØDE FLADBROD MED KARTOFLER, PORRE OG SPINATSALAT

4 Personer

Fladbrød med cremefraiche og kartofler ligner ved første øjekast pizza, men her indgår ingen af de traditionelle pizzaingredienser. Til gengæld er brødet toppet med cremefraiche, kartofler, porre og rødløg samt stegt krydret brystfilet i skiver - de smager skønt både lune og kolde.

INGREDIENSER

300 g stegt brystfilet i skiver med ceasar krydderi

15 g gær

1,5 dl vand

1 spsk. olivenolie

2 tsk. salt

300 g mel

$\frac{1}{2}$ dl frisk timian

400 g kartofler

1 porre

1 lille rødløg

1 spsk. olivenolie

1 $\frac{1}{2}$ dl cremefraiche

Salt

200 g frisk spinat

TILBEREDNING

Udrør gær i lunkent vand og tilsæt olivenolie, salt og hvedemel. Hold lidt af melet tilbage og tilsæt imens du ælter, indtil dejen er smidig og ikke klistrer. Lad dejen hæve ca. 30 minutter.

Hak timian groft, skær kartofler og porre i meget tynde skiver (ca. 1 mm) og skær rødløg i tynde både. Bland timian, kartofler, porre og rødløg med olivenolie og rør det godt rundt, så olien fordeles.

Del dejen i 8 stykker, drys hvert stykke med lidt ekstra mel og rul det ud til cirkler ca. 3 mm høje. Læg dejstykkerne på bagepapir, smør med cremefraiche og fordel kartoffel-blandingen over. Drys med salt og bag i ovnen ca. 10 min. ved 225°C. Fordel stegt brystfilet i skiver øverst, og bag yderligere 3-4 min. til kyllingen er varm.

Snit spinat og abrikos i tynde strimler og skær forårsløg i tynde skiver. Bland tingene sammen til en salat. Rist solsikkekernerne på en tør pande, til de tager lidt farve. Sluk for varmen, hæld soyasauce på, vend solsikkekernerne hurtigt rundt, og tag dem så straks af varmen igen. Lad

50 g tørret abrikos

2 forårsløg

2 spsk. solsikkekerner

1 spsk. soyasauce

solsikkekernerne afkøle inden de drysses over salaten.

Server de sprøde fladbrød med stegt brystfilet i skiver sammen med spinatsalat og soyaristede solsikkekerner.

TIP: Skal det gå rigtig hurtigt, kan du bruge en rulle færdig pizzadej i stedet for at lave dejen selv. Du kan også tilføje andre grøntsager, prøv f.eks. med persillerødder og pastinak i stedet for kartofler.

Stegt brystfilet i skiver er selvfølgelig også meget velegnet som fyld på en traditionel pizza, f.eks. i kombination med tynde squash skiver, rødløg og parmesan.