



## KYLLINGEMEDISTER MED STEGT GRØNKÅLSSALAT, BAGTE SWEET POTATOES OG KARAMELLISERET LØG

4 PERSONER

*Kyllingemedister behøver ikke traditionel sauce og kartofler! Prøv i stedet en lun, mættende salat med masser af smag fra varme krydderier og friske krydderurter samt en aromatisk peber-dressing med syltede grønne Madagaskar peberkorn.*

### INGREDIENSER

400 g kyllingemedister

400 g sweet potatoes

1 spsk. olie

1/2 - 1 tsk. tørrede chiliflager

1 tsk. salt

1/2-1 tsk. garam masala

1 ds. kikærter

1 spsk. olie

1/2 tsk. salt

1 fed hvidløg

2 spsk. persille

1 spsk. fintrevet citronskal

400 g grønkål

1 spsk. olie

1/2 tsk. salt

3 skalotteløg

1/2 dl sukker

25 g smør

2 spsk. syltede grønne Madagaskar peberkorn

1/2

### TILBEREDNING

Tilbered kyllingemedister efter anvisning på emballagen.

Skræl sweet potatoes og skær dem i grove tern. Vend dem med olie, chili, salt og garam masala. Bred dem ud på en bageplade beklædt med bagepapir og bag i ovnen ca. 25 min. ved 200°C.

Hæld væden fra kikærterne og vend kikærterne med olie. Hæld blandingen i et ildfast fad og drys med salt. Bag i ovnen ca. 25 min. ved 200°C. Pres hvidløget og hak persillen, vend det sammen med citronskal og drys blandingen over de varme kikærter.

Del grønkålsbladene i mindre stykker. Opvarm olien i en pande og steg grønkål et par minutter og drys med salt.

Skær skalotteløg i skiver. Smelt sukker på panden og tilsæt smør. Steg løgene heri ved lav varme ca. 10 min. til de er bløde og gyldne. Mos grønne peberkorn og feta med en gaffel og rør begge

50 g feta

2 dl creme fraiche

50 g granatæblekerner

dele godt sammen med creme fraiche.

Bland den lune salat af stegt grønkål, lune sweet potatoes, bagte kikærter og karamelliseret løg og pynt med granatæblekerner.

Server den stegte grønkålssalat med kyllingemedister og peber-cremefraiche dressing.

**TIP:**

Prøv at vende karbonanerne i hasselnøddeflager og parmesan - det er rigtig lækkert.