



## KYLLINGEMEDISTER MED GRÆSKARMOS OG ABRIKOSSALAT

Opskriften er udviklet af: madmedkarinasofia

### INGREDIENSER

#### KYLLING:

1 pk. kyllingemedister

#### GRÆSKARMOS:

1 Hokkaidogræskar

Olie

Salt og peber

Hvidløgpulver

#### ABRIKOSSALAT:

Spinat

4 abrikoser

1 æble

Granatæblekerner

### TILBEREDNING

Skræl og skær græskarret i mundrette bider.

Kom det på en bageplade beklædt med bagepapir og fordel olie med krydderier blandet i, over græskarstykkerne. Bag i ovnen i 30 minutter ved 180 grader. Blend græskarstykkerne til en mos og smag til.

Steg kyllingemedisteren, så den får en god stegeskorpe. Læg den derefter i ovnen og lad den stege færdigt imens abrikossalaten forberedes.

Skær spinaten i mindre stykker. Snit abrikosen i mundrette bider, skær æblet i tern og frigør kernerne fra granatæblet. Bland det hele sammen til en skøn salat.

Server kyllingemedister med græskarmosen og abrikossalaten. Velbekomme!