



Hovedret

Kylling m. bagt kartoffel og salat

Ingredienser:

- 2 stk. *Kylling ca. 13 - 1500 gr.*
- 25 gr. *Margarine*
- 4 stk. *Bagekartofler*
- Herpes de provence + salt og peber*

Antal personer: 4

Salat:

- 1 stk. *Icebergsalat (4 blade til forretten)*
- 1 stk. *Mango*
- ½ stk. *Agurk*
- 10 stk. *cherrytomater*
- 1 bdt. *Forårsløg*
- 250 gr. *champignon*

Dressing:

- 1 spsk. *Balsamicoeddike*
- 2 spsk. *Olie*
- 1 spsk. *Acaciehonning*
- ½ stk. *Citron*

Fremgangsmåde:

Del kyllingen i 4 – 6 stykker, krydr med salt og peber på indersiden af stykkerne. Smør et ildfast fad og læg stykkerne heri med skindsiden opad, kryd med salt og peber og herpes de provence. Sæt fadet i ovnen 180° i 60 min., vask kartoflerne pak dem i folio og sæt dem på en plade sammen med, (også i 60 min.)

Salat: Pluk eller skær sataten, skræl mangoen og skær den i skiver og derefter i terninger ca. 1½ cm., flæk agurken og skrab kernerne ud, flæk en gang mere og skær den i 5-6 mm. skiver, halver tomatene, del champignoner i kvarte eller mindre hvis de er store, snit forårsløgene i fine skiver. Bland det hele i en salatskål og hæld dressing over lige før servering.

Dressing: Pres saften af citronen i en skål og bland med de andre ingredienser, smag til med salt og peber og lad det trække i ½ time, gerne i køleskab. Til dressingens kan evt. tilsættes et fed presset hvidløg.