



FORRET

Kylling/bacon salat.

Ingredienser:

Antal personer: 4-5

Ca. 200 gr.	Kyllingekød (inderfilet (er bedst) el.bryst)
1 fed.	Hvidløg
4 – 5 skv.	Toastbrød
Ca. 200 gr.	Bacon
2 stk.	Salater evt. hjerte & krøl
100 gr.	Smør
250 gr.	Creme fraiche 18%
6-8 stk.	Tomater cherry
2 spsk.	Mango chutney
1-2 spsk.	Citronsaft (saften fra ½ håndvredet)
½ stk.	Agurk
1 stk.	Rødløg
½ bdt.	Forårsløg
	Salt og peber

Fremgangsmåde: Knus hvidløget og bland det med smørret, tilsat ½ tsk. salt. Smør toastbrødet med hvidløgssmørret, skær skiverne i tern, læg dem på en bageplade (m. bagepapir) m. smørsiden opad, bag dem i ovnen til de er pænt lysebrune og lad dem køle af.

Klip el. skær bacon i 4 dele (inden du pakker op), steg skiverne sprøde på en pande, læg de stegte stykker på køkkenrulle. Skær kylling i mindre stykker f. eks. 1 x 4 cm., krydr med salt og peber, steg dem gyldne i baconfedtet. Læg dem til afkøling.

Bland creme fraiche med mango chutney og citronsaft og kom det i en skål.

Flæk agurken, fjern de fleste af kernerne med en teske og skær dem i 4-5 mm. skiver. Skær tomater i ¼, pil rødløg og skær i ca. 4 mm. skiver, gem de pæneste skiver til pynt, resten hakkes fint. Rens forårsløg og skær i skiver på skrå ca. 1 cm.

Tag desserttallerkener og lav en bund af blandet salat revet/skåret i mindre stykker, fordel så kyllingestykker, agurkestk. tomat, hakket løg. Pynt med rødløgsskiver, forårsløg og bacon. Brødcroutoner serveres i en skål lige som creme fraichen.