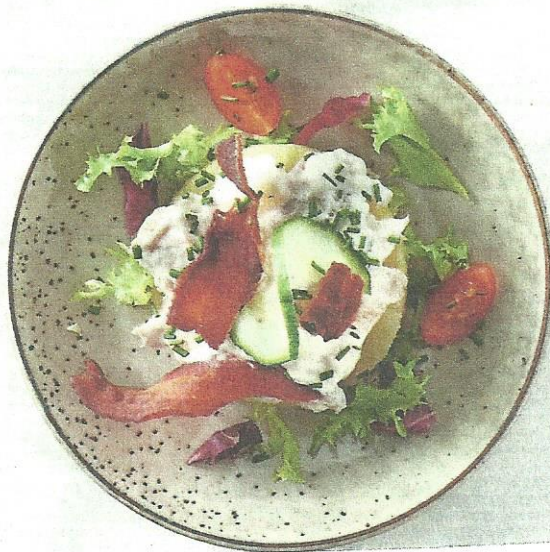


Forret

Start med en old-school klassiker fra dengang mormor var barn. En frisk ananasring toppet med blød og cremet hønsesalat med asparges, frisk grønt ved siden og naturligvis knasende sprød bacon allerøverst. Portionsanrettet.



👤 4 pers.

🕒 15 minutter

Ingredienser

250 g hønsbryst, tilberedt og skåret i tern - alternativt kyllingbryst
250 g champignoner, rensede og skåret i kvarte
1 tsk olivenolie
1 tsk smør
2 hvide asparges, dampede og skåret i tern - eller 100g aspargessnitter
1 dl cremefraiche 38%
4 spsk mayonnaise
1 knivspids karry, medium
1 tsk dijon sennep
9 skiver bacon, sprødstegt
1 håndfuld purløg, finthakket
flagesalt
sort peber, friskkværnet

Fremgangsmåde

Varm en pande godt op med olie og kom smør på. Tilsæt champignon og steg dem under omrøring ved høj varme – på den måde lukkes saften inden i champignonen og de bliver super lækre!

Vend champignon, halvdelen af purløg, hønskød* og asparges i en skål sammen med bacon. Læg lidt bacon til side til pynt.

I en anden skål røres dressingen af mayonnaise, creme fraiche, salt, peber, en smule karry og lidt sennep. Smag dressingen til og vend den med fyldet.

Anret med purløg og bacon.

Hønskød

Jeg plejer enten at koge 2 hønsbryst fra fx hanegal i en gryde med vand og herbamare bouillion samt lidt peberkorn i 15-20 minutter. Eller jeg laver en hel kylling og bruger kød til alt fra hønsesalat til hønskødssuppe, fond og andet godt. En god rest kylling kan sagtens bruges også.