
Kål kylling cesar style

Det skal du bruge til 2 personer

- 1 kylling bryst
- 1/2 spidskål
- 2dl. grønne linser
- 1 dl. tykmælk eller kærnemælk
- 1 spsk. sennep
- Saft og skal af en citron
- 1/2 romaine salat
- Capers
- Høvlet parmesan
- 1 pose rugbrød chips
- Persille
- Mynte

Sådan gør du

- Brun kylling brystet af
- Smør sennep på og riv lidt skal af citron på
- Sættes i ovn ved 170 grader i 15 min.
- Herefter skæres det i skiver
- Snit kål meget fint, pluk salat og bland
- Bland tykmælk med salt, peber, citron skal og saft, sennep
- Hældes over kål/salat blanding og lægges i et fad
- herpå lægges stegt kylling
- Top med capers, høvlet parmesan, frisk persille og mynte

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen