
Kylling æbleflæsk med grønkål

Det skal du bruge til 2 personer

- 1 pakke kylling inderfilet
- 1 lille pose grønkål
- 1 lille pose mandler
- 4 æbler
- 1 porrer
- 1 citron
- 2 dl æblemost
- 1 spsk grov sennep
- Røget salt
- Purløg

Sådan gør du

- Rist kylling hårdt af, og krydres med salt og peber.
- Tilsæt æbler i både, løg i både, porrer i ringe og grønkål. Lad det snurre nogle minutter.
- Tilsæt æblemost og måske lidt vand.
- Tilsæt røget salt, peber og sennep.
- Læg låg på og lad det snurre til det er mørt.
- Toppes med rå æbler i tern og frisk purløg.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen