
Kylling i æblemost med spinat og mandler

Det skal du bruge til 4 personer

- 1 pakke kylling inderfilet
- 1 lille pose mandler
- 2 spsk. grov sennep
- 2 dl. æblemost
- 1 pose snittet spidskål
- Frisk dild
- 1 lille pose babyspinat

Sådan gør du

- Rist kylling af i olie – til de er gyldne
- Krydres med salt og peber
- Tilsæt æblemost og sennep – lad det snurre 7 min
- Tilsæt spidskål og mandler - gerne hakket
- Vendes med frisk babyspinat og dild – smages til

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen