



Kylling med agurkesalsa og dampet spidskål

Nyfortolkning af kylling med agurkesalat! Den dampede spidskål smager skønt til.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



45 min



Maj – Aug



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

1 lille kylling, ca. 1200 g

Salt og peber

Agurkesalsa

1 agurk

1 bundt radiser

1 bundt forårsløg

Saft af 1 citron

1½ spsk olivenolie

1 potte kørvel eller 1 bundt dild

Salt og peber

Tilbehør

1 spidskål, ca. 600 g, 1 kg skurede kartofler

Opskrift og styling: Christine Bille Nielsen, Foto Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen til 200 grader (180 grader varmluft).
- 2 Skær kyllingen ud i 8 stykker, brug evt. en god køkkensaks.
- 3 Læg kyllingestykkerne med skindsiden opad i en bradepande med bagepapir. Krydr med salt og peber og steg kyllingen i ovnen i 30 min. Lav tilbehøret imens:

Agurkesalsa

- 1 Skær agurken i meget små terninger. Skær radiser og forårsløg i tynde skiver.
- 2 Bland agurk, radiser og forårsløg med citronsaft, olie og grofthakket kørvel eller dild. Smag til med salt og peber.
- 3 Skær spidskålen i 1 cm tykke strimler. Kom kålen i en gryde med lidt vand i bunden og drys med salt og peber. Damp spidskålen under låg, til den er mør men stadig med lidt bid og tilsæt evt. ekstra vand, hvis den er ved at koge tør.
- 4 Kog kartoflerne.
- 5 Anret spidskålen på et fad, læg kyllingestykkerne ovenpå og server med kartofler og agurkesalsa.

