

Kyllingebryst fra Allégården



Kyllingbryst fra Allégården ledsaget af majsuré og agurksalat.

Til 2 pers.

1 stk. kyllingebryst fra Allégården (Ca.350 gr)

2 stk søde majs

2 stk usprøjtede agurker

3 dl. piskefløde

100 gr. smør

2 dl. lagereddike

2 dl. sukker

10 stk. sorte peberkorn

4-6 stk. laurbærblade



Laves gerne dagen før brug.

Start med at skylle agurken, som derefter skæres i tyndeskiver. Agurkeskiverne drysses med fint salt og trækker i et par timer. Imens koges eddike og sukker op med laurbær blade og peberkorn.

Køl herefter ned.

Agurkeskiverne presses let for væde og tilsættes eddikelagen.

Majs skæres fra kolberne og sættes over bluset tilsat fløden.

Koges ca. 5 min., hvorefter det hele blendes fint og smages til med salt og peber.

Kyllingebrystet brunes i smør på panden og sættes i ovnen ved 200° i ca. 10 min. Kyllingebrystet anrettes med majsuréen, agurkesalaten og evt. bønsesalat samt nye kogte kartofler.

Velbekomme Lars Thude