



Frisk kyllingesalat med gorgonzola

En superfrisk salat, som altid får ros. Den er helt perfekt til frokost og til picnics. Du kan også lave den med en rest stegt kylling. Gorgonzolaosten bliver mildere takket være creme fraichen. Og det er den smagfulde ost, der gør, at denne ret går godt sammen med en intens hvidvin.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 35 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 kyllingebryst
- 1 agurk
- 1 æble (evt. grønt)
- 250 ml creme fraiche 18 %
- 150 g gorgonzolaost (eller en anden cremet blåskimmelost)
- Salt og friskkværnet peber
- Lidt citronsaft

Tilbehør: ciabattabrød eller toasts

Pynt: salatblade



Til denne ret anbefaler vi



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436



Arrogant Frog Rosé

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1520336



Château Arrogant Frog Chardonnay

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1489236



La Champine Viognier

Jean Michel Gerin

Rhône, Frankrig

Varenr. 1536236



Fremgangsmåde

Kog kyllingestykkerne møre i letsaltet vand i ca. 10-12 min, til de er hvide og saftige. Skær dem i store tern og afkøl helt.

Skræl og skær agurken i store tern. Skræl og skær æblet i store tern. Skær gorgonzolaosten i store tern.

Rør alle ingredienserne sammen, med undtagelse af gorgonzolaost, som du kommer i til sidst. Smag til med salt og friskkværnet peber og dryp med lidt citronsaft. Læg evt. salatbladene på et



fad og kyllingesalaten ovenpå.