

## Varmrøget kyllingebryst fra *Allégården*®



Prøv varmrøget kyllingebryst til middagsret.

Læg kyllingebrystet i et ovnfast fad, fordel æble og løgbåde omkring, som vist på billedet. Tilføj ca. 1 dl æblemost og sæt i forvarmet ovn ved 160 grader i ca. 20 min. Æble og løg skal være varmet igennem.

Server med et drys friske basilikum blade og flutes.

Prøv også brystet til en god salat eller grøntsagstærte.

- ja, kun fantasien sætter grænser!