

Varmrøget kyllingebryst fra *Allégården*®



Varmrøget kyllingebrystfilet med rygeostsalat.

Prøv at serverer rygeostsalat til det varmrøgede kyllingebryst.
Det smager ganske dejligt og er en let middag eller fint indslag på
frokostbordet!

Kyllingekødet kan skæres i skiver og gives en let ristning på panden hvis
man ønsker en varm udgave.

Rygeost salat kan laves på mange måder men her har du en der er let at
huske til ca. 2 pers.

Bland 1 spsk. Cremefraiche, 1 spsk. Mayonnaise, 2 spsk rygeost. Tilsæt 1
spsk hakket løg gerne rødløg og 4 spsk radise i tern. Smag til med salt og
peber.