

KYLLINGESALAT MED BACON OG ASPARGES

Hjemmelavet kyllingesalat med en ufattelig god kombination af grønne asparges og dejlig bacon. Den cremede dressing med purløg binder det hele sammen og gør pålægssalaten ekstra lækker.

Til

- 1 ½ l hønsbouillon
- 2 kyllingefileter
- 1 bdt asparges
- 6 skiver bacon

Dressing

- 2 spsk creme fraiche
- 6 spsk mayonnaise
- 1 tsk dijonsennep
- 1 spsk hønsbouillon
- ½ bdt purløg
- salt
- peber

Forvarm ovnen til 200 grader.

Bring hønsbouillon i kog i en gryde. Kom kyllingefileterne i, og skru ned, så det kun lige simrer. Kog fileterne i 15-20 minutter, til de er gennemtilberedte. Tag dem op, og lad dem køle af.

Skyl imens aspargesene. Knæk den træede ende af, og kassér denne del. Skær det resterende i tynde skiver, og kom dem op i en skål. Sigt hønsbouillon over aspargesstykkerne, og lad dem stå i fem minutter, til de er blevet lidt bløde, men stadig har bid. Sigt bouillon fra, men gem den mængde, der skal bruges til dressing, og lad denne køle af.

Kom bagepapir på en bageplade, og fordel baconskiverne herpå. Sæt dem i ovnen, og steg dem i ca. 15 minutter, til de er helt sprøde. (Baconen kan selvfølgelig også

steges på panden.)

Rør creme fraiche og mayonnaise sammen til dressing, og tilsæt dijonsennep samt den kolde hønsbouillon. Snit purløg fint, og rør det i. Gem evt. lidt fintsnittet purløg til at pynte med. Smag til med salt og peber, men pas på ikke at give den for meget salt, da baconen også er saltet.

Skær eller riv de kogte kyllingefileter i passende stykker, og vend dem godt rundt i dressing. Smuldr det sprødstegte bacon, og rør det i sammen med aspargesstykkerne.



Smag kyllingesalaten til med salt og peber, og pynt evt. med lidt ekstra bacon samt purløg.