

Lun KYLLINGEPiE & SPiNATSALAT MED PROSCIUTTO OG TOMAT

- 6 personer

KYLLINGPIE:
1 FRISK KYLLING
4-5 PORRER
2 SPSK. SMØR
½ L PISKEFLØDE
2 ÆG
5 PLADER BUTTERDEJ
SALT OG PEBER

SPiNATSALAT :
12 SKIVER PROSCIUTTO
(ITALIENSKE RØGET
SKINKE) ELLER
PARMASHINKE
6 FLASKE- ELLER
KRYDDERTOMATER
OLIVENOLIE
FRISKKVÆRNED SORT
PEBER

200 G SMÅ FRISKE
SPiNATBLADE
200 G FRISKE
BLANCHEREDE/SPRØDK
OGTE GRØNNE
ASPARGES
1¼ DL HØVLET
PARMESANOST

DRESSING:
2 SPSK. OLIVENOLIE
2 SPSK. CITRONSAFT
½ DL. BASILIKUMBLADE,
SKÅRET I STRIMLER
2 TSK. MØRK FARIN

KOG KYLLINGEN MED SUPPEURTER TIL DEN ER MØR. LAD KYLLINGEN KØLE AF OG SI OG GEM SUPPEN TIL EN ANDEN LEJLIGHED. PIL KØDET AF DEN OG SKÆR DET I TERN (UDEN SKIND). SKÆR PORRERNE I RINGE OG SVITS DEM I SMØRRET I EN GRYPDE, HÆLD ET PAR SPSK. VAND OG LAD DET DAMPE VÆK. HÆLD FLØDEN PÅ OG LAD DET KOGE 5-10 MIN. TILSÆT KYLLINGEKØDET. LAD DET KØLE LIDT AF. SMAG TIL MED SALT OG PEBER OG RØR DE 2 ÆG I. RUL 3 PLADER BUTTERDEJ UD TIL BUND OG 2 TIL LÅG. FOR EN TÆRTE FORM MED BUTTERDEJ, KOM FYLDET PÅ OG LÆG LÅGET OVER. SØRG FOR KLEMME DEJEN SAMMEN HELE VEJEN RUNDT OG BRUG EVT. OVSKYDENE DEJ TIL AT PYNTE MED. PENSL MED ÆG OG BAG I EN VARM OVN 10 VED 200G OG 30-45 MIN VED 170G.

SPiNATSALAT MED PROSCIUTTO OG TOMAT KOM SKINKEN OG TOMATERNE MED DEN SKÅRNE SIDE OPAD PÅ EN BAGEPLADE (GERNE MED BAGEPAPIR PÅ), STÆNK OLIVENOLIE PÅ OG DRYG MED PEBER.

BAG DETTE I EN 180 G VARM OVN I 25 MIN. ELLER TIL SKINKEN ER SPRØD OG TOMATERNE MØRE.

LÆG SPiNAT OG ASPARGES PÅ SERVERINGSTALLERKNER. LÆG HERPÅ TOMATER OG SKINKE OG FORDEL PARMESAN.

DRESSING
BLAND INGREDIENSERNE OG HÆLD DRESSINGEN OVER SALATEN.

EVT. GODT BRØD MED EN GOD OG SEJ KRUMME.

