



Varm kartoffelsalat á la Kylling danoise



2 personer



50 minutter

Oktober 2025

Ingredienser:

- 400 gr udbenede kyllingeoverlår med skind
- 300 gr små kartofler
- 200 gr feldsalat
- 4 hele pickles

Rub til kylling:

- 2 tsk gurkemeje
- 2 tsk karry
- 2 tsk spidskommen
- ½ dl rapsolie
- Salt/peber

Råsyltede rabarber:

- 10 stængler rabarber
- 2 dl vand
- 4 spsk æblecidereddike
- 150 gr sukker
- 1-2 tsk vaniljesukker
- eller ½ vaniljestang

Flødedressing:

- 2 dl piskefløde
- saften fra ½ citron
- Salt/peber

Har du rabarber i fryseren? Find dem frem, skær dem i skiver og kom dem i et rengjort sylteglas. Kog lagen op og hæld over rabarberne i glasset - og lad stå i 24 timer på køl.

Pisk fløde, citronsaft, salt og peber til det lige nøjagtig samler sig og får en konsistens som tyk creme. Smag til med salt og peber.

Bland rub til kyllingen i en lille skål og pensl kyllingen på skindsiden. Sæt i ovnen i 25 minutter ved 180 grader varmluft.

Skyl feldsalat, skær pickles i tern og kog kartoflerne hele, i letsaltet vand, (med skræl). Når de er kogt, halverer du dem. Time det så alt er klart, når kartoflerne er kogt.

Anret: Bland feldsalat med halverede kartofler i en salatskål. Fordel så pickles, råsyltede rabarber og flødedressing oven på - og top af med kyllingen, som du har skåret i mundrette bidder.

Velbekomme!

Find flere opskrifter fra Mama Brown på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

