

FORRET

Ristet toast med hjemmelavet kyllingesalat

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 skv. *Toast grov*
- Smør til toast*
- Ca. 250 gr. *Kyllingekød, bryst el. inderfilet*
- 1 stk. *Bouillontern okse*
- 250 gr. *Skyr*
- 1/4 bæger *Peberrodssalat*
- 1 spsk. *Mangochutney*
- 4-6 stk. *Salatblade*
- 1/2 ds. *Champignon*
- 6 skv. *Bacon*
- 1 ds. *Aspargessnitte*
- 1stk. *Æg hårdkogt.*
- Karse til pynt*
- Salt og peber*

Fremgangsmåde: Rens og skyl kødet, kom et par deciliter vand i en lille gryde, smulr bouillon-
terningen i og bring i kog, læg kødet i kog det ca. 10 min. Lad kødet køle lidt af i væden. Når det
er kølet ned, hældes det i et dørslag, væden gemmes i en gryde. (skal. bruges senere)

Smør toastskiverne med lidt smør og rist dem pænt lysebrune i en pande. halver baconskiver på
tværs, rist de 12 stykker på panden, til de er pænt brune. Tag skiverne op og læg dem på et par
lag køkkenrulle. Skær champignon i mindre stykker og rist dem i baconfedtet på panden og lad
køle af.

Kog ægget i 6-7 min. evt. i en æggekoger, del det på tværs med æggedelers, tag de 4 midterste
skiver fra, skal bruges til pynt, hak resten og kom i salatblandingen.

Bland skyr, peberrodssalat, champignon og mangochutney sammen i en skål, skær kødet i små
tern, evt. skæres asparges i mindre stykker. Det hele blandes sammen og smages til med salt og
peber.

Anrettes på desserttallerkener. På toasten lægges salatblade, så kyllingeblandingen, en
æggeskive lægges som »et øje« midtpå, pyntes med lidt karse og 3 skiver bacon lægges
ovenpå, som en trekant om æggeskiven.