

# Kålbiksemad med kylling og spejlæg

1 pers.

**Mors Mad**  
mad.winther.nu



## Ingredienser

150 g spidskål  
1 lille drys karry  
1 lille stegt kyllingebryst, rest (gerne krydret med italiensk krydderi), ca. 125 g  
1 æg  
Salt og peber  
Smør til stegning

Pynt: Hakket persille

## Beskrivelse

Snit spidskål fint. Træk det stegte kyllingebryst i mindre stykker med to gafler.

Spejl ægget i smør på en pande. Tag det af panden.

Svits spidskål i smør på panden, til det begynder at falde sammen. Krydr med karry og salt. Vend kyllingekødet i og varm kort.

Anret kålbiksemaden på en tallerken. Pynt med hakket persille. Læg spejlæg på toppen. Kom friskkværnet peber over.