

Kylling med spidskål og spinat

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Snit spidskål fint. Snit spinat groft. Hak estragon groft.

Skær kyllingkødet i tern og steg dem i olivenolie på en pande. Krydr med salt og peber. Tag dem af panden.

Steg spidskål på samme pande, til den begynder at falde sammen. Tilsæt spinat og steg videre, til den falder sammen. Krydr med estragon, salt og peber.

Anret grøntsagerne på en tallerken. Fordel kyllingeternene oven på. Skær gedeosten i skiver, del skiverne i stave og fordel dem over retten.

Ingredienser

125 g kyllingebryst

120 g spidskål

80 g spinat

1 lille håndfuld estragon

Salt og peber

Olivenolie til stegning

Topping: 20 g blød gedeost