



## Kyllingelår med rød waldorfsalat

Waldorfsalat er en klassiker i det danske køkken, som her serveres i en rød version med spidskål. Salaten passer godt til både and, kylling og svinekød. Her får du opskriften på kyllingelår med rød waldorfsalat.

**Tilberedelsestid:** 1 t og 5 min

**Antal personer:** 4

### DET SKAL DU BRUGE

#### Rød waldorfsalat:

½ rød spidskål  
2 æbler  
4 stilke bladselleri  
20 g blå druer  
100 g valnødder

#### Dressing:

½ dl mayonnaise  
1 dl creme fraiche 18 %  
½ spsk. flydende honing  
¾ tsk. Dijonsennep  
Salt og peber

#### Til servering:

1 groft brød

### Opskrift – sådan laver du kyllingelår med rød waldorfsalat

Tænd ovnen på 200°. Læg kyllingelårene i et ovnfad. Dryp olivenolie over, og drys med salt og peber. Steg dem i ovnen i ca. 40 minutter, til skindet er sprødt, og kødet er gennemstegt.

#### Rød waldorfsalat:

Skyl spidskål, og skær den i grove strimler. Skyl æblerne, og skær dem i tern uden kernehus. Rens bladselleri, og skær den i tynde skiver. Skyl og halvér vindruerne. Hak valnødderne groft.

**Dressing:**

Rør ingredienserne til dressingen sammen, og smag til med salt og peber. Vend dressingen sammen med spidskål, æbler, bladselleri, vindruer og valnødder, og anret den i en skål.

**Servering:**

Servér salaten med kyllingelår og groft brød.

**Tip:**

Vil du lave en lidt lettere version af salaten, kan cremefraiche udskiftes med græsk yoghurt eller skyr.