

Croissanter med hønsesalat

Opskrift til 4 stk.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 4 croissanter, jeg bruger nogle jeg køber på frost
- 150 g hønssekød (også købt på frost)
- 1/2 æble
- 1 tsk. hakket purløg
- 50 g hvide asparges (på glas), målt i drænet vægt
- 2 spsk. mayo
- 1 dl creme fraiche
- 1/2 tsk. sukker
- 2 tsk. citronsaft
- 1/2 tsk. dijonsennep
- smag til med salt og peber
- Sprød bacon, frisk dild og radise som pynt

Sådan gør du

1. Start med at komme dine croissanter i ovnen, de skal cirka have et kvarter ved 200 grader varmluft.
2. Imens kan du riste bacon sprødt på en pande og lave din hønsesalat.
3. Til hønsesalaten kommer du hønssekødet i en skål. Hvis det stadig er frossen, så kan du inden du åbner posen, ligge den i en skål med kogende vand i 5 minutters tid.
4. Hak æble og purløg småt og dræn de hvide asparges. Kom det i en skål sammen med mayo, creme fraiche, sukker, citronsaft, sennep, salt og peber.
5. Kom det optøede hønssekød ved, hvis ikke du kom det i fra start. Rør det sammen og smag til. Måske det mangler lidt ekstra salt, peber, sukker eller citron.
6. Skær dine lune croissanter op og fyld dem med hønsesalaten. Top med den sprøde bacon, du har hakket fint samt tynde skiver af radise og frisk dild, hvis du synes.