

Kyllingedeller

Opskrift til 15 deller

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 260 g kyllingebryst
- 2 æg
- 2 store spsk. cremefraiche
- 3 store spsk. fuldkornsmajsmel (eller anden type mel)
- 100 g fetaost
- 1 bundt frisk dild
- 1 godt drys salt og peber
- (godt med) olie til stegning

Sådan gør du

1. Skær kyllingebrystfileterne ud i små tern og kom dem i en skål sammen med æg, creme fraiche, majsmel og smuldret feteost
2. Hak dilden og kom ved
3. Drys med salt og peber og rør godt rundt
4. Kom olie på en pande og varm den op
5. Steg dine kyllingenuggets et par minutter på hver side ved middel-høj varme.
6. Server evt. med lidt frisk dild henover