

Rugbrødsmadder med hønsesalat og sprødt kyllingeskind

Opskrift til 4 madder

[Du kan også bruge hønsesalaten i sandwich som her.](#)

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

Hønsesalat og kyllingeskind

- 1 hel kylling
- 2 spsk. creme fraiche med top
- 2 spsk. mayo
- 1 tsk. dijonsennep
- 2 drueagurker / cornichoner
- 2 spsk. hakket persille
- 1 tsk. salt + peber
- 1/2 tsk. karry
- 1 lille tsk. sukker
- 8 små vindruer

Desuden

- 4 stykker rugbrød
- Smør til at smørre rugbrødet (valgfri)
- 4 salatblade

Sådan gør du

1. Flå skindet af den hele kylling, gerne i to store stykker. Læg skindet på en bradepande med bagepapir. Læg endnu et stykke bagepapir og et ovnfast fad ovenpå skindet, så det ligger i pres.
2. Kom skindet i ovnen ved 200 grader i 20-30 minutter. Kig til det undervejs. Det skal være helt gyldent, men hold øje med, at det ikke bliver brændt. Imens forberedes hønsesalaten.
3. Skær de to kyllingebryster fra kyllingen, og kog kyllingebrysterne i saltet vand i 15 minutters tid, til kyllingen ikke længere er rå.
4. Lad kyllingebrysterne køle helt af.
5. Imens røres dressingen til hønsesalaten sammen. Rør creme fraiche, mayo, dijonsennep, krydderier og sukker sammen. Hak drueagurkerne groft, hak persillen og skær vindruerne i

kvarter. Kom dem i dressingen, og rør det sammen.

6. Når kyllingebrysterne er kølet af, skæres de ud i grove stykker. Kom kødet i dressingen, og vend det hele sammen. Smag til med ekstra salt, sukker og karry.
7. Smør 4 stykker rugbrød. Kom et salatblad på hver, derefter et par store skefulde hønsesalat. Top med sprødt kyllingeskind knækket i lidt mindre stykker. Drys evt. lidt mere frisk persille over til sidst.