

## 6. Kylling med agurkesalsa og dampet spidskål

### Ingredienser

1 landkylling  
Salt og peber

### Agurkesalsa

1 agurk  
1 bundt radiser  
1 bundt forårsløg  
Saft af 1 citron  
1½ spsk olivenolie  
1 bundt kørvel eller 1 bundt dild  
Salt og peber

### Tilbehør

1 spidskål, ca. 600 g  
1 kg skurede kartofler

Tænd ovnen til 200° C ved alm. ovn. Skær kyllingen ud i 8 stykker, brug evt. en god køkkensaks. Læg kyllingestykkerne med skindsiden opad i en bradepande med bagepapir. Krydr med salt og peber og steg kyllingen i ovnen ved i 30 minutter.

### Agurkesalsa

Skær agurken i meget små terninger. Skær radiser og forårsløg i tynde skiver. Bland agurk, radiser og forårsløg med citronsaft, olie og grofthakket kørvel eller dild. Smag til med salt og peber.

Skær spidskål i 1 cm tykke strimler. Kom kålen i en gryde med lidt vand i bunden og drys med salt og peber. Damp spidskålen under låg til den er mør, men stadig med lidt bid. Tilsæt evt. ekstra vand, hvis den er ved at koge tør.

Kog kartoflerne.

Anret spidskålen på et fad, læg kyllingestykkerne ovenpå og server med kartofler og agurkesalsa.

