

# Hønsesalat med bagt selleri og sprødt kyllingeskind:

1 øko- eller frilandskylling, ca. 1,6 kg  
 2 spsk olivenolie  
 Ca. 300 g knoldselleri  
 2 spsk olivenolie  
 1 1/2 spsk æbleeddike  
 Havsalt

## Creme til hønsesalat

2 1/2 dl cremefraiche 38 %  
 2 dl yoghurt 10 %  
 3 1/2 dl mayonnaise  
 3 spsk grov sennep  
 1 1/2 spsk honning  
 1/2 dl citronsaft  
 havsalt og friskkværnet peber

## Sprødt kyllingeskind:

skindet fra kyllingen  
 2 spsk olie

## Til anretning

2-3 hoveder hertesalat  
 2-3 sprøde æbler  
 3 stængler bladselleri  
 1 bundt purløg  
 1 bundt kørvel  
 Evt. lidt krydderurter og/eller spiselige blomster - blomsterkarse, kålblomster etc.  
 rugbrød

## Fremgangsmåde

### Hønsesalat:

Varm ovnen op til 200 grader. Skær kyllingen ud i brystet og lår, smør dem med olie og salt, og læg dem i en bradepande. Steg brysterne i ca. 30 minutter og lårene i ca. 50 minutter i den varme ovn. Køl kyllingen ned, pil skindet af og gem det og pluk kødet fint. Sænk ovns temperaturen til 150 grader. Skræl knoldsellerien og skær den i tern på 1/2 x 1/2 cm. Vend ternene med olie, salt og eddike. Kom dem i et fad og bag dem i ovnen i ca. 20 minutter, til de er mørke, og køl dem af.

### Creme til hønsesalat:

Rør alle ingredienserne til cremen godt sammen og vend kyllingekødet og de bagte selleritern i. Smag til med havsalt, friskkværnet peber og evt. lidt ekstra citronsaft. Sæt hønsesalaten på køl og lad den trække i min. et par timer og gerne natten over. Rør rundt i den inden anretning.

### Sprødt kyllingeskind:

Skær kyllingeskindet i strimler og derefter i bittesmå tern og steg dem sprøde og gyldne i en kasserolle i olien, med et låg lagt skævt på så dampen kan slippe væk, rør rundt i fedtetreverne undervejs, men pas på for det sprutter en del.

### Anretning:

Del hertesalaten i blade, skyl bladene og læg dem i iskoldt vand i 10 minutter. Kom dem derefter i en salatslynge og slyng dem tørre. Skær æbler og bladselleri i fine tern på 1/2 x 1/2 cm. Snit purløget fint og vend æbler, bladselleri og purløg sammen. Kom hønsesalaten på rugbrød, læg hertesalatblade ovenpå sammen med æbleblandingen og slut af med at drysse det sprøde kyllingeskind ud over, sammen med urter og blomster.

