

# Kyllingesalat med karrydressing

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ingredienser

2 kyllingebrystfileter  
2 håndfulde babyspinat  
250 g broccoli  
1 rød peberfrugt  
Salt og peber  
Olivenolie til stegning

## Dressing:

3/4 dl mayonnaise  
3/4 dl creme fraiche  
1 tsk. karry  
1/2 spsk. akaciehonning  
1 syltet drueagurk  
Salt og peber

## Beskrivelse

Steg kyllingekødet i olivenolie på en pande. Krydr med salt og peber. Lad det afkøle lidt.

Skær broccoli i små buketter. Hæld kogende vand over broccolien, og lad det stå 1 minut. Hæld vandet fra, skyl med koldt vand, og lad broccolien dryppe af i en sigte.

Skær peberfrugt i tynde strimler.

Karrydressing: Rør mayonnaise, creme fraiche, karry og akaciehonning sammen. Smag til med salt, peber og karry. Skær den syltede agurk i meget små tern og vend dem i dressingen.

Anret babyspinat på 2 tallerkner. Kom broccoli og peberfrugt på. Skær kyllingekødet i skiver og læg det oven på. Dryp karrydressingen over salaten.