

# Kyllingesalat med asparges og bacon

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ingredienser

2 kyllingefileter  
1 l hønsebouillon  
1 bdt. asparges  
6 skiver bacon

### Dressing:

2 spsk. creme fraiche 5%  
6 spsk. mayonnaise  
1 tsk. dijonsennep  
1 spsk. hønsebouillon  
1/2 bdt. purløg  
Salt og peber

Pynt: Bacon, purløg og et par  
aspargeshoveder

## Beskrivelse

Bring hønsebouillon i kog i en gryde. Kom kyllingefileterne i og skru ned, så det simrer. Kog fileterne i 15-20 minutter til de er gennemtilberedte. Tag dem op og lad dem køle af.

Skær aspargesene i tynde skiver og kom dem i en skål. Hæld hønsebouillon over og lad dem stå i fem minutter. Sigt bouillon fra, men gem lidt til dressingen.

Steg baconen sprød på panden. Læg den til afkøling på fedtsugende papir.

### Dressing:

Rør creme fraiche, mayonnaise, dijonsennep og kold hønsebouillon sammen. Snit purløg fint og rør det i. Smag til med salt og peber, men hold igen med salt, da baconen også er saltet.

Træk de kogte kyllingefileter i passende stykker med to gafler. Vend dem i dressingen. Smuldr det sprødstegte bacon og rør det i sammen med aspargesstykkerne.

Smag kyllingesalaten til med salt og peber. Pynt med purløg, bacon og aspargeshoveder.