

Kyllingesalat med karry og mango chutney

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 kyllingefileter
1 l hønsebouillon
1/2 rød peberfrugt
2 syltede drueagurker

Dressing:

2 spsk. creme fraiche 5%
6 spsk. mayonnaise
1 1/2 tsk. karry
1 1/2 spsk. mango chutney
1 spsk. hønsebouillon
Salt og peber

Pynt: Rød peberfrugt og purløg

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 peberfrugt og drueagurk i små tern.

Dressing:

Rør creme fraiche, mayonnaise, karry, mango chutney og kold hønsebouillon sammen. Smag til med salt og peber.

Træk de kogte kyllingefileter i passende stykker med to gafler. Vend dem i dressingen sammen med peberfrugt og drueagurk.

Smag kyllingesalaten til med karry, mango chutney, salt og peber. Pynt med peberfrugt og purløg.

Server kyllingesalaten på rugbrød eller som fyld i en sandwich.