



Ingredienser

400 - 500 g kyllingestrimler

Paprika

25 g mandelflager

100 g bacon i strimler

4-6 blade iceberg salat

2 rødløg

½ rød peberfrugt

½ gul peberfrugt

2-3 stk. bladselleri

2 avokado

5-6 cocktailtomater

Groft hakket persille

Variationer

Kyllingestrimler kan være fra dagen før. F.eks. kan det være rester fra en hel grillet kylling der skæres i mindre stykker.

Mandelflagerne kan enten erstattes eller suppleres med hele ristet mandler der er krydret. F.eks. efter opskriften krydrede mandler.

Beskrivelse

Rist mandelflagerne på en pande tør pande til de bliver gyldne. Tag dem op og svits baconstrimlerne. Når baconen er færdig, tages det op og tørres. Brun derefter kyllingestimlerne med lidt paprika.

Vask grøntsagerne. Skær avokadoerne over og fjern kernen. Tag kødet ud af skallen med en ske og skær det i små tern. Bladselleri skæres i tynde skiver. Rødløgene skæres i små både og de forskellige lag skilles fra hinanden. Skær peberfrugterne i små strimler.

Tag en skål og læg icebergsalaten rundt omkring op af kanten. Kom derefter skiftevis et lag af kylling/bacon og grøntsagerne i.

Pynt med mandelflagerne, persille og tomaterne.