

Kyllingesalat med peberfrugt

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Stop madspild

Ingredienser

100 g stegt kylling, rest
1/2 rød peberfrugt
50 g spidskål

Dressing:

3 spsk. creme fraiche 5%
2 spsk. mayonnaise
1 tsk. dijonsennep
1/2-1 tsk. revet citronskal
2 spsk. karse
Salt og friskkværnet peber

Beskrivelse

Skær den stegte kylling i små tern, ca. 1/2 x 1/2 cm. Skær peberfrugten i meget små tern. Riv spidskålen groft på et rivejern.

Rør creme fraiche, mayonnaise og sennep sammen. Tilsæt fintrevet citronskal og karse. Smag til med salt og peber.

Vend kylling, peberfrugt og spidskål i dressingen. Pynt med lidt kyllingetern, peberfrugt og karse.