

Kyllingesalat med karry og rosiner

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 stor kyllingebrystfilet

Hønsbouillon

-

2 stængler bladselleri

1 gulerod

50 g rosiner

35 g mandler

Dressing:

1/2 dl mayonnaise

3/4 dl creme fraiche

1 spsk. citronsaft

1 tsk. karry

Salt og peber

Pynt: Bredbladet persille

Variationer

Snit en håndfuld spidskål fint. Læg den på en tallerken og top med kyllingesalat. Pynt med halve cherrytomater og bredbladet persille.

Beskrivelse

Kog kyllingebrystfileten i hønsbouillon i 30 minutter eller indtil den er mør. Lad den køle af, og skær den i tern

Skær bladselleri i små tern. Riv guleroden groft. Hak mandlerne groft.

Dressing:

Rør mayonnaise, creme fraiche, citronsaft, karry, salt og peber sammen i en stor skål.

Kom bladselleri, gulerod, rosiner og mandler i. Tilsæt kyllingekødet og bland godt.

Smag til med karry, salt og peber. Pynt med bredbladet persille.

Spis kyllingesalaten på en skive rugbrød.