

Kyllingesalat på glas

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Steg bacon sprød på en pande og læg det på fedtsugende papir.

Dressing: Rør alle ingredienser til dressingen sammen. Smag til med sukker, salt og krydderier.

Skær kyllingekødet i tern. Skær ananas i tern. Riv guleroden groft. Skær peberfrugt i små strimler. Snit spidskålen fint.

Kom dressing i bunden af et glas. Læg lag af kylling, ananas, gulerod, peberfrugt og spidskål i glasset. Knus bacon og kom det på toppen.

Spis kyllingesalaten direkte fra glasset eller vend den ud på en tallerken, så dressingen kommer øverst.

Ingredienser

- 1 dl stegt eller kogt kyllingfilet i tern, rest
- 1 ring ananas fra dåse
- 1 gulerod
- 1/4 rød peberfrugt
- 1 håndfuld spidskål
- 2 skiver bacon

Karrydressing:

- 2 spsk. creme fraiche
- 1 spsk. mayonnaise
- 1/3 tsk. dijon sennep
- 1/2 tsk. sød karry
- 1/3 tsk. stødt gurkemeje
- 1 spsk. æblecidereddike
- 1/2 tsk. sukker
- Salt