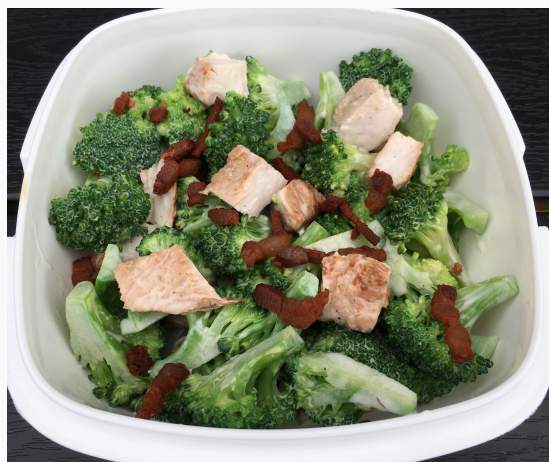


Kyllingesalat med broccoli

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1/2 broccoli
1/2 stegt kyllingefilet, rest
60 g baconern

Dressing:

2 spsk. creme fraiche
1 spsk. mayonnaise
1 tsk. dijonsennep
1 tsk. citronsaft
Salt og peber

Beskrivelse

Skær broccoli i buketter og læg dem i en skål. Hæld kogende vand over. Lad broccolien trække ca. 5 minutter. Lad den dryppe af i en sigte.

Steg baconern sprøde på panden og læg dem på fedtsugende papir.

Skær den stegte kyllingefilet i mundrette bidder.

Dressing: Rør creme fraiche, mayonnaise, dijonsennep, citronsaft, salt og peber sammen.

Vend broccoli, kyllingtern og halvdelen af baconernene i dressingen. Kom resten af baconernene på toppen. Opbevares på køl til servering.