

Kyllingesalat med fersken og ærter

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

400 g kyllingefilet
2-3 ferskner fra dåse
1 løg
1 1/2 tsk. karry
4 dl ærter
1 dl creme fraiche 18 %
Salt og peber
Olie til stegning

Tilbehør: Groft franskbrød

Beskrivelse

Steg kyllingekødet i olie på en pande. Krydr med salt og peber.

Kom de frosne ærter i en skål. Hæld kogende vand over og lad dem trække i 4 minutter.

Skær løget i tynde skiver. Svits det i olie på en pande i ca. 1 minut. Tilsæt karry og steg videre i ca. 1 minut. Lad løgene køle af.

Skær kyllingekødet i mindre stykker. Skær fersknerne i tern.

Bland kylling, ferskner og løg i en skål. Tilsæt ærter og cremefraiche. Smag til med karry, salt og peber.

Server kyllingesalat med fersken og ærter på groft franskbrød.