



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Salat med røget kyllingebryst og italiensk focaccia

Det skal du bruge

1 stk porre
200 g røget kyllingebryst
1 stk focaccia brød
1 pose radiser
100 g nordisk salatmix
150 g revet gulerod
½ pose hvidløgsdressing

1. Skyl porre og skær i tynde ringe. Skær kyllingen i mundrette stykker. Varm lidt olie på en pande og steg porre og kylling ca. 5 min.
2. Lun brødet på brødristeren. Skyl radiser og snit i tynde skiver.
3. Bland salat, kylling, porre, revet gulerod og radiser med dressingen i en skål. Skær brødet i tykke skiver og servér til salaten.

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare