



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Middagssalat med karrykylling og sennepsdressing

Det skal du bruge

1 pose karry
300 g kyllingeinderfilet
1 stk foccacia brød
1 stk hjertesalat
1 stk skoleagurk
125 g cherrytomater
75 g slikærter (sugar snaps)
½ pose sennepsvinaigrette

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

- Karrykylling:** Rør ½ spsk olie og karry sammen i en skål. Dup kyllingen tør med køkkenrulle og halvér dem på langs. Vend i karryolien. Varm en (grill)pande op til middelhøj varme. Krydr kyllingen med salt og peber og steg på alle sider 6-7 min. i alt. Tag kødet af og lad det køle af.
- Varm brødet på brødristeren ca. 6 min.
- Middagssalat:** Skyl og tør salat, agurk, tomater og ærter. Riv salaten i mundrette stykker. Skær agurk i tern, del ærter i 2-3 dele og halvér tomater. Bland det hele med kylling og sennepsvinaigrette.
- Servér middagssalaten med lunt brød til.

^b basisvare