



 2 PORTIONER  4 DAGES HOLDBARHED  20 MIN. TILBEREDNING

# Salat med røget kyllingebryst og italiensk focaccia

## Det skal du bruge

200 g røget kyllingebryst  
100 g nordisk salatmix  
1 stk porre  
2 spsk creme frisk  
1 tsk dijon sennep  
50 g radiser  
1 stk focaccia brød  
20 g spirer  
200 g gulerødder

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Skær kyllingen i mundrette stykker.
- 2 Skyl porre og skær i tynde ringe. Varm lidt olie på en pande og steg porre og kylling ca. 5 min. Bland creme frisk og sennep og smag til med salt og peber.
- 3 Skyl radiser og snit i tynde skiver. Skræl og riv gulerod. Lun brødet i ovnen 5-6 min.
- 4 Bland salat, kylling, porre, gulerod og radiser med dressingen og pynt med spirer. Skær brødet i tykke skiver og servér til salaten.

## Allergener

Gluten, Hvede, Mælk, Sennep, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.073 kj / 495 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	10,6 g
heraf mættede fedtsyrer	1,9 g
Kulhydrat	63,8 g
heraf sukkerarter	13,4 g
Protein	36,1 g
Salt	6,1 g
Kostfibre	11,7 g