



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Salat med røget kyllingebryst og italiensk focaccia

Det skal du bruge

- 1 stk porre
- 200 g røget kyllingebryst
- 2 spsk creme fraiche
- 1 tsk dijon sennep
- 1 stk focaccia brød
- 75 g radiser
- 100 g nordisk salatmix
- 100 g revet gulerod
- 30 g spirer

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 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 Dressing: Bland creme fraiche og sennep og smag til med salt og peber.
- 3 Lun brødet på brødristeren. Skyl radiser og snit i tynde skiver.
- 4 Bland salat, kylling, porre, revet gulerod og radiser med dressingen og pynt med spirer. Skær brødet i tykke skiver og servér til salaten.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, 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:	2.114 kj / 505 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	12,7 g
heraf mættede fedtsyrer	3,2 g
Kulhydrat	61,4 g
heraf sukkerarter	10,6 g
Protein	36,4 g
Salt	6,2 g
Kostfibre	10,5 g