



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 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
- 30 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:	2.081 kj / 497 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	10,6 g
heraf mættede fedtsyrer	1,9 g
Kulhydrat	64,1 g
heraf sukkerarter	13,4 g
Protein	36,3 g
Salt	6,1 g
Kostfibre	11,8 g