



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 frisk
- 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 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Du kan også varme brød på brødrister, så skal du ikke tænde ovnen.
- 2 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.
- 3 Dressing: Bland creme frisk og sennep og smag til med salt og peber.
- 4 Lun brødet i ovnen eller på brødristeren 5-6 min. Skyl radiser og snit i tynde skiver.
- 5 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:     | 2.023 kj / 484 kcal |
| Indhold                 | Pr. portion         |
| Fedt                    | 10,4 g              |
| heraf mættede fedtsyrer | 1,8 g               |
| Kulhydrat               | 61,2 g              |
| heraf sukkerarter       | 10,5 g              |
| Protein                 | 36,2 g              |
| Salt                    | 6,2 g               |
| Kostfibre               | 10,5 g              |