



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
1 stk focaccia brød
1 pose radiser
100 g nordisk salatmix
100 g revet gulerod
½ pose hvidløgsdressing

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 Lun brødet på brødristeren. Skyl radiser og snit i tynde skiver.
- 3 Bland salat, kylling, porre, revet gulerod og radiser med dressingen i en skål. Skær brødet i tykke skiver og servér til salaten.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri, Sennep

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: 2.144 kj / 512 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 14,4 g
heraf mættede fedtsyrer 2,0 g

Kulhydrat 60,5 g
heraf sukkerarter 10,0 g

Protein 35,3 g

Salt 6,2 g

Kostfibre 10,1 g