



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  
150 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: 2.178 kJ / 521 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	14,5 g
heraf mættede fedtsyrer	2,0 g
Kulhydrat	62,1 g
heraf sukkerarter	11,6 g
Protein	35,5 g
Salt	6,2 g
Kostfibre	10,8 g