

Kyllingesalat - med æbler og bacon

2 personer

Ingredienser:

- 2 kyllingebrystfileter
- 1 æble
- 1½ dl. mayonnaise
- 1½ dl. cremefraiche 18 %
- 1 håndfuld fine ærter
- 6-8 radisser
- 1 tsk. karry
- 1 pk. sliced bacon
- salt og peber
- 1 håndfuld småbladet salat



Kog kyllingebrystfileterne i letsaltet vand i ca. 15 minutter. Afkøl fileterne. Steg bacon sprødt på en pande.

Imens røres cremefraiche, mayonnaise, karry, salt og peber sammen.

Skræl æblet og skær det i små tern. Rør æbleterningerne i dressingen sammen med en håndfuld ærter og fintrevne radisser (gem lidt revet radisse til pynt). Skær kylligefileterne i tern og bland dem i retten.

Anret kyllingesalaten på et fad med en bund af blandet småbladet salat, og læg de sprøde baconstykker ovenpå. Drys med lidt revet radise.

Server med et stykke godt brød.

God appetit!