



## KYLLINGSALAT MED HJEMMELAGET ROTSTAPPE

6, SILSAND BARNESKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5 stk	Agurk
250 g	Kålrot
4 stk	Gulrot
70 g	Crispissalat
1 boks	Cherrytomat
100 g	Mais
0.5 stk	Søtpotet
2 stk	Kyllingfilet
4 stk	Potet

### SLIK GJØR DU:

- 1 Skrell potet, søtpotet, gulrot og kålrot, og skjær opp i biter. Kok opp vann i en kasserolle og legg rotgrønnsakene oppi.
- 2 Skjær opp kyllingfileten i små biter. Ta litt smør i en stekepanne, og stek kyllingen til den er gyllenbrun. Ta på krydder etter smak (vi brukte tacokrydder) under steking om ønskelig. La den ligge på svak varme og holde seg varm.
- 3 Skjær opp agurk, mais, cherrytomat og salat. Legg det i en serveringsbolle. Ha kyllingen oppi sammen med salaten.
- 4 Når rotgrønnsakene er ferdig kokt, hell ut vannet og begynn og mose grønnsakene med en potetkrakker. Ha i salt og pepper etter smak.
- 5 Server maten mens den er varm.  
Bon appétit!