



ENSPIRE KYLLINGSALAT

6A, NEVERDAL ENSPIRE SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 stk	Isbergsalat
1 pk	Ekte majones
4 stk	Kyllingfilet
8 stk	vaktelegg
1 stk	paprika
2 ts	Paprikapulver
0.5 stk	agurk
1 ss	Karri
250 g	cherrytomater
1 stk	Sitron

SLIK GJØR DU:

- 1 Skjær kyllingen i terninger og krydre med karri, paprikapulver, salt og pepper.
- 2 Stek kyllingbitene på middels varme.
- 3 Kok opp vann, ha eggene oppi og la dem koke i 3 minutter.
- 4 Finn en passe skål og ta en pakke majones i skåla. Skjær sitronen i båter og klem ut safta oppi skåla, og smak til med litt karri.
- 5 Skyll grønnsakene og skjær isbergsalaten i strimler, agurk i skiver og paprika i terninger. Del tomatene og eggene i to.
- 6 Bland sammen grønnsakene til en salat på tallerkenen, og legg kylling, egg og dressing oppå.
Klar til servering.