



ENSPIRE KYLLINGSALAT

6A, NEVERDAL ENSPIRE SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

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

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.