

Kyllingesalat - med æble og bacon

2 personer

Ingredienser:

- 2 kyllingebrystfileter
- 2 æbler
- 1½ dl. mayonnaise
- 1½ dl. cremefraiche 18%
- 1 håndfuld fine ærter
- 6-8 radiser
- 1 tsk. karry
- 1 pk. Sliced bacon
- 1 håndfuld småbladet blandet salat
- Salt og peber

Tilbehør:

- Lidt godt brød



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

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

Skræl æblerne og skær dem i tern. Rør æbleterningerne i dressingen sammen med en håndfuld ærter og fintrevet radise (gem lidt revet radise til pynt). Skær kyllingefileterne i tern og bland dem i retten.

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

Server med et godt stykke lunt brød til.

God appetit!