Oppskrift

Kyllingsalat med egg

Rask og enkel kyllingsalat med mye smak som metter lenge.

1

Slik gjør du

Kok småpoteter. Del PRIOR kyllingkjøtt i terninger eller skiver og vend de i marinaden for god smak.

2

Kok egg i 8 minutter og surr aspargistopper lett i olje i stekepanne slik at de fortsatt er sprø. Del sukkererter og vend de sammen med salattopper, aspargis, og poteter.

3

Vend inn kyllingterningene og topp med dill og delte egg.

Tips! Retten smaker godt med rømme rørt sammen med dill eller gressløk.

Produkter i denne oppskriften

Kylling 390g Enh

Egg 12 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

Ingredienser

Du trenger:

Kylling	1 boks (kyllingkjøtt)
PRIOR egg	4 stk
Små poteter	20 stk (delikatessepoteter)
Sukkererter	1 boks
Småbladet salat	1 pose
Asparges	1 pk
dill	1 stk

Marinade

Olivenolje	4 ss
Sitron	1 stk
Salt & Pepper	
Hvitløksfedd	1 stk
Grønn chili	1 stk
Honning	1 ts

Allergener

- Egg