Oppskrift

Kyllingsalat med avokado og mango



Lunsjen blir vel ikke mer fristende enn dette? Ferdig grillet kylling smaker ekstra godt med avokado og mango.

1

Slik gjør du

Rens, skyll og tørk salaten godt. Skjær den i grove biter/strimler. Finsnitt rødløkkløken og del tomatene i to eller fire. Rens og skjær avokado og mango i jevne biter.

Skjær av alt fruktkjøttet rundt mangosteinen, og kjør fruktkjøttet sammen med limesaft, honning og olivenolje til en glatt dressing ved hjelp av en stavmikser (ev hurtigmikser).

Tilsett chili og smak til med salt og kvernet pepper.

Legg salaten over på et passende fat. Topp med avokado, mango, rødløk, tomat og kyllingen.

Drypp over dressingen og dryss over mandler og koriander.

Prøv også PRIOR spiseklar kyllingfilet til salaten!

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Skivet Spiseklar 200g Enh

Ingredienser

Du trenger

Kylling salatkjøtt	350 g
Hjertesalat	2 stk
Rødløk	1 stk
Tomater	200 g
Mango	1 stor stk
Avokado	0,5 stk
Mandler	(hakkede) 0,5 dl
Koriander (grovhakket)	
Salt & Pepper	
Smør eller olje til steking	

Dressing

Limesaft	
Honning	1 ts
Olivenolje	1 dl
Rød chili (finhakket)	
Salt & Pepper	

Du trenger

Dressing

Avskjær av mango	

Allergener

- Nøtter
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose