



Oppskrift

Kyllingsalat med blomkål og cheddar



Prøv kyllingssalat med cheddar for ekstra god og fyldig smak!

1

Slik gjør du

Del opp brødet i små biter. Ha brødbitene i en varm panne og dryss over olje. Finhakk hvitløk og ha i pannen sammen med brødet. Stek under omrøring til brødet har blitt sprøtt og fått farge. Sett det til siden.

2

Stek kyllingen i litt olje på høy varme i ca 8-15 min. Krydre med salt og pepper.

3

Skjær rødløk i båter. Rasp blomkål grovt og ha i en bolle sammen med løk og romanosalat. Tilsett kylling og bland sammen. Avslutt med krutonger, grovhakket persille og revet ost. Hell over litt olivenolje og smak til med litt salt og pepper.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 650g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	400 g
Brød	4 skiver
Hvitløksfedd	2 stk
Små rødløk	1 stk
Blomkål	1 stk
Ruccola	1 pose
Persille	1 stk
Cheddar	50 g (revet)
Olivenolje	
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose