

Image not found or type unknown



Oppskrift

Mager eggesalat med løvtynn kyllingfilet

Image not found or type unknown



Denne er enkel og rask å lage!

1

Slik gjør du

Kok eggene til [hardkokt](#). Avkjøl i kaldt vann og sett til side.

2

Bland sammen rømme, yoghurt og sennep. Finakk vårløk og del stangsellerien først på langs, hakk i små biter. Ha i rømmeblandingen. Smak til med salt og pepper og bland inn hakkede urter.

3

Legg kyllingskivene oppå hverandre og del i 2. Finsnitt til tynne strimler.

Ha eggesalaten på en blings eller på knekkebrød. Dryss over strimlet kyllingpålegg og server gjerne med en salat ved siden av.

Ingredienser

Du trenger

Prior egg	4 stk
Lettrømme	0,5 dl
Yoghurt naturell	0,5
Dijonsennep	1 ts

Du trenger

Vårløk	1 stk
Stangselleri	2 stk
dill	2 ss
Finhakket gressløk	2 ss
Store brødsiver	4 stk
Prior Løvtynn kyllingfilet naturell	0,5 pk

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Melk
- Sennep
- Selleri
- Gluten