



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