

## 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 rødløkløken 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       |
| 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         |      |
| Avskjær av mango      |      |

### Allergener

Nøtter

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose