

Påleggssalat med karri og kyllingpålegg



Har du prøvd hjemmelaget påleggssalat? Prøv denne enkle og gode påleggssalaten med kyllingpålegg og karri. Masse smak til brødsken! Serveres på godt brød eller grove rundstykker. Holder seg fint 2-3 dager i kjøleskapet.

1

Slik gjør du

Skjær kyllingpålegget i små biter.

2

Visp sammen lettrømme/kesam, majones, karri og chili. Smak dressingen til med sitronsaft, salt og pepper.

3

Rør inn kyllingpålegg, rødløk, paprika, mais og eple.

4

Serveres med det samme, men blir bedre når den får stått litt. Oppbevar salaten i en tett beholder i kjøleskapet - så holder den seg fint 2-3 dager.

Serveres på godt brød eller grove rundstykker, gjerne med litt ruccolasalat som ekstra pynt.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR kyllingfilet naturell i skiver	220 g
Lettrømme	2 dl
Majones	4 ss
Karri	(pulver) 1 ss
Chilipulver	0,25 ts
Sitron	0,25 ts
Rødløk	(finhakket) 3 ss
Rød paprika	(finhakket) 3 ss
Mais	3 ss
Eple	(finhakket) 2 ss
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose