



Oppskrift

Påleggssalat med egg og kylling



Like enkel som den er god! Eggesalat passer til alt fra baguett, brødskiva, koltbord, gode frokoster og lunsjer.

1

Slik gjør du

Kok egg til dem er hardkokte. Ca 10 min.

Hakk egg og vårløk. Kutt opp paprika og kalkunskinke i terninger.

Pisk sammen majones og rømme, og krydre med salt og pepper. Vend sammen med egg, løk, paprika og skinke.

2

Fordel salat og dander

Fordel salaten i begeret. Baguett, tomat og agurk pakkes for seg. Ha salaten i bagettene rett før servering, og pynt med tomat og agurk.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Røkt 110g Enh

Egg 12 MLXL Økologiske 53-75g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	4 stk
Majones	1 dl
Crème fraîche	2 dl
Paprika	1 stk
Vårløk	2 ss
Salt & Pepper	
Røkt kalkunskinke	110 g

Til servering

Liten baguette	4 stk
Tomater	2 stk
Agurk	0,25 stk i skiver

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten