Oppskrift

Mager eggesalat med kylling



Eggesalat eller påleggssalat smaker kjempegodt på brødskiva. Denne er enkel og rask å lage og er en litt magere variant!

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.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	4 stk
Lettrømme	0,5 dl
Yoghurt naturell	0,5
Dijonsennep	1 ts
Vårløk	1 stk
Stangselleri	2 stk
dill	2 ss
Finhakket gressløk	2 ss
Store brødskiver	4 stk
PRIOR kyllingfilet naturell i skiver	0,5 pk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep
- Selleri
- Gluten