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

## 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