



Oppskrift

Kyllingsalat med blomkål og cheddar



Prøv kyllingsalat med cheddar for ekstra god og fylldig smak!

1

Slik gjør du

Del opp brødet i små biter. Ha brødbitene i en varm panne og dryss over olje. Finhakk hvitløk og ha i pannen sammen med brødet. Stek under omrøring til brødet har blitt sprøtt og fått farge. Sett det til siden.

2

Stek kyllingen i litt olje på høy varme i ca 8-15 min. Krydre med salt og pepper.

3

Skjær rødløk i båter. Rasp blomkål grovt og ha i en bolle sammen med løk og romanosalat. Tilsett kylling og bland sammen. Avslutt med krutonger, grovhakket persille og revet ost. Hell over litt olivenolje og smak til med litt salt og pepper.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 650g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet 400 g

Brød 4 skiver

Hvitløksfedd 2 stk

Små rødløk 1 stk

Blomkål 1 stk

Ruccola 1 pose

Persille 1 stk

Cheddar 50 g (revet)

Olivenolje

Salt & Pepper

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose