

## Varmrøget kyllingebryst fra *Allégården*®



Hønsesalat med varmrøget kyllingebrystfilet.

Frokost eller hurtig aftensmad!

Måske har du allerede en opskrift du bruger og kan udenad, her kan du prøve blot at udskifte det kogte kød med varmrøget kyllingebrystfilet og evt. bacon med kyllingeskindet som du skærer i strimler og rister på panden.

Eller du kan blande følgende til ca. 2 pers.

2 spsk. Mayonnaise, 2 spsk. Cremefraiche, 3 hele asparges kogte og skåret i stykker, ca. 4 mellemstore skiveskråret og ristede champignon.

Ca. 1/3 del af en kyllingebrystfilet.

Start med at riste champignon og koge asparges (så lidt vand som muligt).

Lad køle af. Bland dressingen smag til med salt, peber og citronsaft.

Ved servering drys med det ristede kyllingeskind og purløg.