

Oppskrift

Klassisk kyllingsalat med osteterninger, oliven og tomat



Skjær ost i terninger, oliven i skiver og løk i tynne ringer. Riv issalat i biter, del tomat i båter og legg alt i en bolle sammen med kylling salatkjøtt og bland sammen.

Legg på fat eller i bolle.

2

Bland sammen sennep, eddik og olje. Finhakk sjalottløk og bland inn i dressingen. Hell over salaten. Toss lett og dryss over finhakket persille.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Salatkjøtt 1kg Enh



Ingredienser

Prior Salatkjøtt av kylling	500 g
Ost (Jarlsberg e.l.)	100 g
Grønn oliven uten stein	100 g
Løk liten	1 stk
Issalat	0,5 stk

Vinaigrette

Persille liten potte	1 stk
----------------------	-------

Vinaigrette

Dijonsennep	1 ss
Rødvinseddik	1 ts
Olivenolje	1 dl
Sjalottløk	1 stk