

Kyllingesalat med grønne asparges og ristede mandler

4 personer

Ingredienser

500 g kylling i tern
1 bt. asparges
1 stk. rød peber i skiver
2-3 dl græsk yoghurt
1 spsk. æblecidereddike
100 g smuttede mandler
Salt og groft kværnet peber
8 skiver groft toast
Frisk estragon

Tilberedning

Yoghurten røres sammen med æblecidereddike og smages til med salt og peber.

Asparges renses og ristes let på en pande eller på grill, til de er møre og med let bid. De afkøles og skæres i skiver.

De smuttede mandler ristes til en gylden farve på en tør pande, afkøles og hakkes groft.

Bland asparges og mandler i dressingen sammen med stegte kyllingetern. Lad gerne kyllingesalaten trække 3-4 timer i køleskab og gerne natten over.

Server kyllingesalaten på ristet groft toastbrød med frisk estragon og skiver af rød peber.

