

Kyllingesalat med mango og ristet serano skinke

4 personer

Ingredienser

500 g kyllingetern
150 g mango frugt – skrælet og skåret i små tern
4 skiver seranoskinke
2-3 dl græsk yoghurt
1 spsk. æblecidereddike
1-2 tsk. karry
Salt og peber
8 skiver groft sandwichbrød
Frisk kørvel

Tilberedning

Krydr og steg kyllingetern på panden. Rør græsk yoghurt sammen med æblecidereddike og smag til med karry, salt og peber. Vend dressingen sammen med mangotern og stegte kyllingetern. Lad gerne kyllingesalaten trække 3-4 timer i køleskab - gerne natten over.

Seranoskinken lægges på et stykke bagepapir og bages i ovnen i 6-8 min. ved 170°C, til det er gyldent og sprød. Lad skinkeskiverne afkøle.

Server kyllingesalaten på groft sandwichbrød med de sprøde skiver seranoskinke og frisk kørvel.

