

# Klassisk hønsesalat med karry og ristet bacon

4 personer

## Ingredienser

500 g kogt hønsekød  
100 g ristet bacon  
3 dl græsk yoghurt  
1 spsk. æblecidereddike  
1 -2 spsk. karry  
Salt og peber  
5 skiver rugbrød  
5-10 cherrytomater

## Tilberedning

Rør græsk yoghurt sammen med æblecidereddike og smag til med karry, salt og peber, og vend dressingen sammen med det optøede hønsekød. Lad gerne hønsesalaten trække 3-4 timer i køleskab - gerne natten over.

Rist bacon på en pande, læg en skive salat og herefter hønsesalat på rugbrød og top med den ristede bacon og cherrytomater.

