

# Hønsesalat med grønne asparges og ristede mandler

10 portioner

## Ingredienser

1000 g kogt hønsekød  
2 bt. asparges  
2-3 stk. rød peber i skiver  
6 dl græsk yoghurt  
2 spsk. æblecidereddike  
200 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 hønsekød. Lad gerne hønsesalaten trække 3-4 timer i køleskab og gerne natten over.

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

