



## TO-GO SALAT MED KYLLING OG KIKÆRTER

2 PERSONER

Det er ikke svært at have en god salat med til frokost, hvis du pakker den i et glas og ryster dressingen rundt, inden den skal spises. Det giver sprøde ingredienser og god smag midt på dagen, og så er det en dejlig måde at få spist resten af kyllingen fra dagen før

### INGREDIENSER

120 g kylling

50 g kogte kikærter, gerne fra dåse

20 g rødkål

$\frac{1}{2}$  mango

Koriander

1 spsk. olivenolie

Saften fra en hel lime

$\frac{1}{2}$  tsk. flydende honning

### TILBEREDNING

Bland limesaft og olivenolie med lidt salt og honning. Hæld det i bunden af glasset.

Skær salat, kylling, rødkål og mango i mundrette bidder og læg i lag i glasset med kikærterne. Top med koriander efter smag.

Inden du spiser salaten, ryster du glasset, så dressingen fordeler sig.

**TIP:** Hvis du ikke har rødkål, kan du også bruge spidskål, romainesalat eller andre blandede salater. Top også gerne salaten med feta eller hytteost.