



HØNSESALAT MED AVOCADO OG RAMSLØGSMAYO MED RISTET RUGBRØD

6 PERSONER

En skøn hønsesalat / kyllingesalat, som både kan anrettes i små glas eller direkte på brødet.

Tid: 30 min.

INGREDIENSER

3-4 skiver bacon eller parmaskinke
280 g brystfilet
Salt og peber
Smør eller olie til stegning
100 g mayonnaise
1 håndfuld ramsløg
75 g creme fraiche 18%
2 spiseklare avocado
Citronsaft
2-3 forårsløg
6 meget tynde skiver rugbrød
Evt. lidt dild som pynt

TILBEREDNING

Steg baconskiver/parmaskinke sprøde og læg dem på et stykke fedtsugende papir. Kasser fedtet og steg brystfileterne ved lav varme ca. 5 min. på hver side og krydr med salt og peber.

Blend halvdelen af mayonnaisen med ramsløg til en grøn creme. Vend det sammen med resten af mayonnaisen samt creme fraiche og smag til.

Halver avocadoerne og fjern stenene og skrællen. Skær dem i fine tynde skiver og dryp med citron.

Snit forårsløgene og rist rugbrødskiverne knasende sprøde på en brødrister. Pluk eller skær brystfileterne i mindre stykker.

Kom lidt ramsløgsmayo i bunden af små serveringsglas og placer kylling, avocado og forårsløg oven på. Drys med letknust bacon/parmaskinke og placer brødet i glasset. Pynt evt. med lidt dild.

Du kan også anret kylling på rugbrød sammen med avocado. Top med forårsløg samt ramsløgsmayo

og læg den sprøde bacon/parmaskinke øverst.