



## HØNSESALAT MED BACON, ASPARGES OG CHAMPIGNON

4 PERSONER

Nem opskrift på hjemmelavet hønsesalat lavet af brystfilet med bacon, asparges og champignon. Server med brød, croissanter eller flute til.

Forberedelsestid: 30 minutter . Tilberedelsestid: 30 minutter

Opskriften er udviklet af:

### INGREDIENSER

#### HØNSESALAT

- 1 pk. bacon i skiver
- 450 g brystfilet
- 1 stk. hønsbouillonterning
- 150 g asparges på dåse
- 200 g champignon
- 3 spsk. smør
- 1 tsk. tørret timian
- 1/2 bundt forårsløg

#### DRESSING

- 100 g mayonnaise
- 200 g creme fraiche
- 2 tsk. dijonsennep
- Salt og peber

### TILBEREDNING

Rens brystfilet og kog det i ca. 20-25 minutter i en gryde med vand og smuldret hønsbouillonterning. Herefter tages det op og sættes til afkøling.

I mellemtiden drænes asparges på dåse. Rens champignon og skær i skiver. Opvarm en pande uden fedtstof. Kom bacon på panden og steg til det er sprødt og gyldent. Tag det herefter fra på en tallerken.

Sæt panden tilbage på blusset. Kom smør på, når smørret er smeltet, så kommer champignon på. Lad det sautere til svampene får lidt farve. Krydr med salt, peber og tørret timian. Tag dem herefter fra og sæt til afkøling.

Bland mayonnaise, creme fraiche og dijonsennep sammen til en dressing. Smag til med salt og peber. Hak forårsløg fint og hak evt. også bacon groft.

Brug to gafler til at trække brystfilet fra

hinanden. Kom kylling, forårsløg, stegte champignon, aspargessnitter og bacon op i dressingen (gem lidt af det hele til pynt). Vend det hele godt rundt. Anret i en skål og pynt evt. med noget af det, som du tog fra.

Server med det samme eller sæt på køl indtil servering.