

Hønsesalat

Opskrift til Nok til 8 portioner

Tip: skift evt. parmaskinken ud med sprødstegt bacon. Begge dele er lækkert.

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 300 g hønsekød (det man køber på frost)
- 1 æble
- 1 spsk. hakket purløg
- 100 g champignon (på glas), målt i drænet vægt
- 100 g hvide asparges (på glas), målt i drænet vægt
- 4 spsk. mayo (80 g)
- 240 g creme fraiche
- godt med salt og peber
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. sennep
- 1 spsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Tø posen med det frosne hønsekød op og kom det i en skål.
2. Rist parmaskinke på en tør pande, hvis du ønsker at servere med dette.
3. Hak æble, purløg, champignon og hvide asparges (som begge er drænet for væsken).
4. Kom det ned i skålen sammen med mayo, creme fraiche, salt, peber, sukker, sennep og citronsaft.
5. Rør rundt og smag til. Måske det mangler mere sødme (sukker), mere syre (citron) eller mere salt.
6. Server med en skive ristet rugbrød og ristet parmaskinke.