

## ***KOLD KYLLINGESALAT***

4 personer

1 pk. bacon  
500 g barbecue marineret kyllinge-brystfilet  
250 g champignon  
2 dl ærter  
4 tomater  
½ blomkålshoved  
1 salathoved eller icebergsalat



Dressing:

5 dl cremefraiche 9%  
1-2 tsk. karry  
Salt  
Peber

Kog kyllingebrystfileterne i mikrobølgeovnen i 8 min. ved 900 watt eller 100 watt mikrobølger + grill i 15 min. Skær kyllingekødet i skiver.

Bacon steges på en pande eller 1 min. i mikroovn tildækket ved højest effekt pr. skive bacon. Afkøl bacon og knus den eller klip den i stykker med en saks.

Rens champignonerne og skær dem i skiver. Skyl tomaterne og skær dem i både. Rens blomkålen grundigt og skær den i små buketter. Skyl salaten og skær den i strimler.

Anret salaten nederst på et fad - dernæst blomkålsbuketterne, ærter og champignoner og til sidst kyllingekødet.

Pynt med tomatbåde og bacon.

Bland ingredienserne til dressingen sammen og server den til salaten.