



Club salad med kylling, bacon og mango/curry dressing

Kylling og bacon

2 stk kyllingebryster
100 g bacon

Æg

1 stk æg

Salat

1 stk hjertesalat
1 stk tomat
½ stykke kinaradise

Tilbehør

½ pk croutoner
1 pose curry/mangodressing

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kylling og bacon:** Læg kyllingebrysterne på en bageplade med bagepapir, krydr med salt og peber og læg bacon rundt om. Bag ca. 10-12 min. til kyllingen er fast. Hvis du ønsker bacon mere sprød, så giv det lidt længere tid.
3. **Æg:** Kog æg i en lille gryde i 9 min. Skyl i kold vand, pil dem og del i kvarte.
4. **Salat:** Skyl salat og tomat. Riv salaten i grove stykker og skær tomat i tern. Skræl kinaradise og skær i små tern. Bland det hele sammen.
5. **Tilbehør:** Anret salaten på et fad eller tallerkner. Skær kyllingen i skiver og fordel den på fadet sammen med æg. Drys bacon og croutoner over salaten og dryp dressing på.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.