Kyllingsalat med karri



Ingredienser

- ♥ 300 g kyllingfilet (se tips)
- ♥ 1 rød paprika
- ♥ 2 vårløk
- ♥ 0,5 rødløk
- ♥ 200 g ananas (1 liten boks)
- ♥ 150 g mais (1 liten boks)
- ♥ 300 g majones
- ♥ 1 dl lettrømme
- ♥ 0,5 sitron, presset saft
- ♥ 1 ss karri
- ♥ 1 ts søt paprikapulver
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Stek kyllingfiletene så de blir gjennomstekte. Avkjøl og skjær kyllingkjøttet i små terninger.

Kutt opp paprika, vårløk og rødløk i små biter.

La hermetisk ananas renne godt av seg og del også disse i små biter.

Rør sammen ingrediensene til dressingen. Smak til og juster med litt ekstra krydder eller rømme alt ettersom hvor sterk smak du liker.

Bland dressingen med kyllingkjøttet og øvrige ingredienser.

Bland godt sammen.

Kyllingsalaten er veldig god som fyll i for eksempel tortillalefser, baguetter eller pitabrød.

Bruk da gjerne kyllingsalaten i kombinasjon med salat, rødløk, avokado, agurkskiver og/eller paprikaringer.

Tips

♥ Jeg brukte her stekte kyllingfileter som jeg skar opp i terninger. Du kan alternativt bruke renset, grillet kylling.

♥ Dersom du ønsker salaten litt magrere, kan du redusere mengden majones og øke mengden lettrømme.

♥ Karri og paprikapulver gir god smak på denne kyllingsalaten. Jeg synes det passer å holde meg til disse to krydderne. Noen liker også å tilsette for eksempel litt sriracha eller mangochutney.

♥ Kyllingsalaten kan varieres med litt ulike ingredienser. Prøv for eksempel å tilsette et lite eple som er hakket i småbiter. Finhakket sjalottløk eller gressløk gjør seg også godt i salaten.

♥ Kyllingsalaten kan oppbevares noen dager i kjøleskapet. Ha den gjerne i en tett boks med lokk.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kyllingsalat-med-karri