

HØNSESALAT med hvide bønner

Opskriften giver 500 gram færdig salat

Sådan gør I:

- 1.** Pluk hønsekødet i ønsket størrelse.
- 2.** Skær bagt selleri og persillerod/pastinak i tern, 1x1 cm.
- 3.** Dræn aspargessnitter.
- 4.** Kør bønnerne på en foodprocessor eller kødhakker til en grov, smuldret konsistens.
- 5.** Pluk estragon fra stilk og hak det fint.
- 6.** Bland de hakkede bønner, karry, estragon, selleri, pastinak/persillerod og aspargessnitter.
- 7.** Bland mayonnaise, creme fraiche, grov sennep, salt og peber sammen til en dressing.
- 8.** Fordel dressingen over hønsekødet og vend forsigtigt bønneblandingen sammen med hønsekød og dressing.
- 9.** Lad salaten stå nogle minutter og smag til igen.
- 10.** Servér hønsesalaten med stegt tempeh.

Ingredienser:

175 gram kogt hønsekød
(gerne lår)
50 gram bagt knoldselleri
50 gram bagt
persillerod/pastinak
60 gram aspargessnitter
60 gram kogte, hvide bønner
3 gram frisk estragon
90 gram mayonnaise
35 gram creme fraiche 18%
eller skyr
10 gram grov sennep eller
syltede sennepsfrø
Salt og peber
Karry
75 gram sprødstegt tempeh

