

HØNSESALAT m/ BACON

Fyld.

400	gram	Hønssekød, kogt
1	ds.	Aspargessnitter. konserver
1	glas.	Champignon i skiver, glas

Til dressing

1½	dl.	Mayonnaise
1	dl.	Creme fraiche 38 %
½	tsk.	Sukker
		Salt
		Peber
1	tsk.	Karry, mild

Anretning:

4 ringe		Ananas, frisk
½	Bakke	Karse. Frisk
2		Tomater
100	Gram	Bacon i skiver

Vandet hældes fra asparges - champignon og drypper godt af. Hønssekødet skæres i tern.

Dressing:

Mayonaisen, sukker, salt og peber samt karry røres sammen, og tilsættes cream fraiche.

Asparges, champignon og hønssekød vendes i dressing, og den stilles koldt indtil brug.

Ananasen skrælles og skæres i skiver på ca. ½ cm og stokken skæres ud. Bacon steges sprødt og lægges på fedtsugende papir.

Anretning:

Hønsesalaten portion anrettes på den friske ananas, bacon lægges på og der pyntes af med tomatbåde og klippet karse.

HØNSESALAT m/ BACON

Serveres med flutes eller ristet brød.

