

RYVITA[®]

Caesarsalat med kylling

Tilberedningstid 10 minutter

Recipe by: Ryvita



INGREDIENSER

- ½ hvitløksfedd, revet
- 2 ansjoser
- 2 ss yoghurt naturell
- 200 g kokt kyllingbryst, revet i passe store biter (grillet uten skinn)
- 1 grovhakket romanosalat
- 1 avokado uten skinn og stein, i skiver
- En liten håndfull finsnittet gressløk
- 2 Ryvita Multigrain knekkebrød, delt i biter

FREMGANGSMÅTE

1. Blend hvitløk, ansjos og yoghurt med 2 ss vann i en liten blender til blandingen er jevn. Smak til med sort pepper.
2. Legg kylling, salat, avokado og gressløk i en bolle og vend dressingen inn til den er jevnt fordelt. Server med de sprø rugkrutongene.

Finn oppskrifter på <https://www.ryvita.no/oppskrifter>