

# FORRET MED KYLLING, BACON, ANANAS OG KARRYDRESSING

*Nem og lækker forret med kylling, bacon, ananas og karrydressing anrettet på ristet brød med lidt salat.*



TIL

4 personer

- 1 kyllingebryst
- salt
- peber
- olie til stegning
- 4 stykker brød
- 4 skiver bacon
- ca. 20 g blandet salat
- 50 g ananas (helst frisk)
- 1 dl creme fraiche 18%
- 1 spsk karry
- 1 spsk dijonsennep

Skær kyllingen i mundrette stykker, krydr med salt og peber og steg stykkerne på en pande i lidt olie.

Skær brødet i skiver på skrå og rist det på en brødrister.

Når kyllingen er færdig, lægges den på en tallerken.

Kom bacon på panden og steg det ved

middel varme til det er gyldent og sprødt. Læg det herefter på en tallerken med et stykke køkkenrulle, som kan suge overskydende fedt.

Skyl salaten og skær ananassen i små stykker.

Rør creme fraiche, karry og sennep sammen. Smag til med salt og peber. Kom karrydressing i en almindelig frysepose og klip et lille hul i den ene ende.

Anret brødene med lidt dressing, salat, kylling, ananas og bacon knust i små stykker. Afslut med at sprøjte karrydressing på toppen.