



Geflügelsalat mit Curry

Die Zutaten für 4 Personen:

250 g **Hühnerfleisch**
4 EL Mayonnaise
150 g saure Sahne
2 EL Mandarinsaft
Salz und Pfeffer
Curry
Kurkuma
1 Glas Mandarinen
1 Glas Ananas
1 Glas Sojabohnenkeimlinge

Zubereitung:

Für den Geflügelsalat bereits gekochtes Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
Mayonnaise mit der sauren Sahne und dem Mandarinsaft in einer Schale glatt rühren.
Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Curry würzen.
So viel Kurkuma zufügen, bis die Salatsauce eine kräftig gelbe Farbe annimmt (bitte nicht versuchen, die Farbe mit dem Curry hinzubekommen, da die Sauce sonst leicht zu bitter werden kann).
Das Hühnerfleisch in die Sauce geben und darin vorsichtig wenden.
Mandarinen und Ananas gut abtropfen lassen und mit den Sojabohnenkeimlingen unter den Geflügelsalat mischen.
Mit ein paar frischen Kräutern dekorieren und dazu Baguette oder Toast reichen.



Alle „Rot“ markierten Zutaten können Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!