Hühnersalat
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 kg Suppenhuhn, ausgenommen, 500 gr Miracel Whip Balance, 1 Dose Mandarin-Orange (Abtropfgewicht 175 gr), 1 Dose Champignons in Scheiben (Abtropfgewicht 170 gr), 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Das Huhn in kochendem Salzwasser garen, Fleisch auslösen und in kleine Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Miracle Whip zusammen mit den abgetropften Champignons und den abgetropften Mandarinen/Orangen (den Saft auffangen) in eine große Schüssel geben, dann vermengen. Mit der Hälfte des aufgefangenen Saftes die Sauce abschmecken. Abschließend das in kleine Stücke geschnittene Hühnerfleisch mit der Sauce vermengen und drei bis vier Stunden ziehen lassen. Dazu schmeckt ein gebutterter Roggen-Toast.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de