



SOMUN "TIKKA STYLE"

– PRØV EN AF VORES LÆKRE OPSKRIFTER

easyfood

DANISH
BAKERY

INGREDIENSER (10 STK)

- 10 stk foldet somun fuldkorn
- 1 portion bygsalat
- 750g kylling tikka masale (brug evt en færdig blanding)
- Bredbladet persille eller en sprød salat.

BYGSALAT

- 2 dl kogte bygkerner
- 1 dl fintsnittet agurk (uden kernerne)
- 1 dl skiveskåret cherrytomater
- 1/2 dl hakket rødløg
- 1 fed finthakket hvidløg
- 1dl hakket persille og mynte
- 2 spsk. olivenolie
- Saft fra 1/2 citron
- Salt og peber

TILBEREDNING

Vend alle ingredienser sammen og lad det trække i minimum 15 minutter.
TIPS: lav en ordentlig portion af denne salat til buffet, og brug resten til tikka-somon dagen efter.

