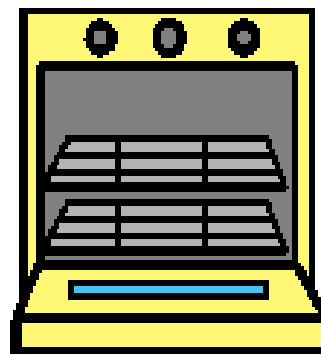
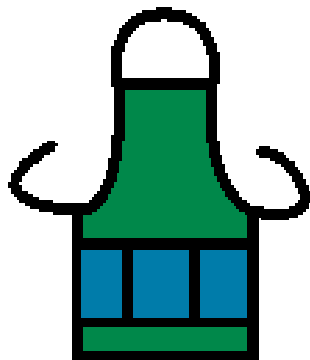


Kjúklingasalat



1



Þvoið hendur.

Setjið á ykkur svuntu.

Stillið ofninn á 200°C.



Setjið
bökurnarpappir
á plötuni.



4 sneiðar beikon



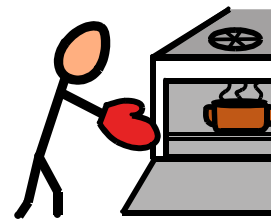
Raðið þeim á
bökunarplötuna.



kjúklingabitar



Raðið þeim á
bökunarplötuna.



Steikið í ofni í
10 mínútur.

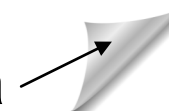


1 rauðlaukur



Skerið rauð-
laukinn smátt.

Setjið í skál.





1 mangó



Skerið
mangóið í bita.

Setjið í skálina.



1 avocadó

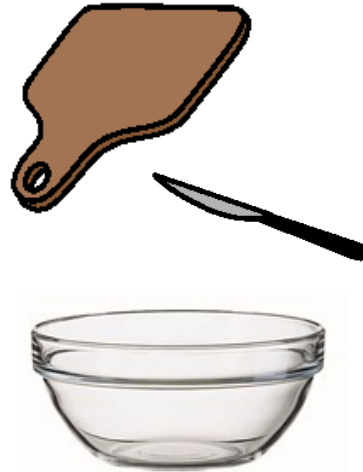


Skerið avocadó
í bita.

Setjið í skálina.



1 askja
kirsuberjatómatar



Skerið tómata í
bita.

Setjið í skálina.



1 poki salat



Setjið salat að
eign vali í
skálina.
Notið mikið
salat.



Mozzarellaostur



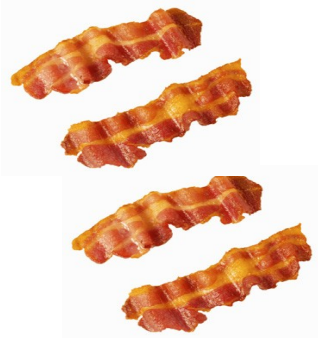
Skertið
Mozzarellaostinn.
Setjið í skálina.



1 krukka fetaostur



Setjið fetaost í skálina.



Steikt beikon



Skerið
beikonið.

Setjið í skálina.



Steiktir
kjúklingabitarnir



Setjið
kjúklingabitana í
skálina.

	 <p>The middle cell contains two small images: a white cup of coffee on a saucer and a bowl of colorful salad. An arrow points from the salad bowl down to a black silhouette of a table.</p>	<p>Gott er að bera salatið fram með balsamik dressingu og pekanhnetum.</p>
--	---	--