

# Nudel- och kycklingsallad



Jag vet inte om sallad är rätt ord eller om den borde heta rör istället, god är den vilket som och både lätt och snabb att göra. Mestadels har vi haft den som antingen förrätt eller som sallad att ha med till jobbet för att berika maträtten man valt från frysen för dagen. Receptet är ett eget efter inspiration av sallader/röror som ibland kan finnas med när man äter lunchbuffé, man kan göra den på halvfabrikat om man vill, nu gjorde jag den från grunden idag för att få ner receptet på pränt.

2 portioner nudlar (jag hade äggnudlar hemma, fungerar med vilka nudlar som helst)

2 portioner [currysås](#) (antingen egengjord eller halvfabrikat)

1 burk majs, gärna lite spröda och krispiga

1-2 kycklingfiléer (beror på hur stora de är)

Stek kycklingen så den både får färg, stekyta och blir genomstekt, låt den svalna lite samtidigt som du kokar såsen och nudlarna. Skiva eller dela kycklingen i bitar, håll i alla ingredienserna och blanda väl. Förvaras i kylskåp och blir extra god ett par dagar efter den är gjord.