



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

Picnic Chicken Salad

Ingredients

2 5-ounce cans of chicken or 2 cups
cooked shredded chicken

Handful of cranberries or raisins

1/4 cup celery, diced

1-2 Tbsp chopped green onion

1/2 cup apple, diced

1/4 cup of mayonnaise

1-2 tsp lemon juice

Salt and pepper, to taste

1/4 cup chopped nuts: walnuts,
almonds or pecans (optional)

Optional seasonings: add curry, cumin,
dill, paprika, or chili powder

Servings: 4

Total Time: 15 minutes

Directions

1. In a large bowl, mix the chicken, cranberries/raisins, celery, green onion, apple, mayonnaise, lemon juice, salt and pepper and seasonings of choice (if using). Add more mayonnaise as needed for extra creaminess.
2. Enjoy over bread and lettuce, or with salad greens, chips, or crackers.



Scan code for
more recipes



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

Ensalada de Pollo para Picnic

Ingredientes

2 5-onzas de pollo en lata o 2 tazas de pollo cocinado y deshebrado

Un puñado de arándanos rojos (cranberries) o uvas pasas

1/4 taza de apio, picado

1-2 Cdas de cebollín, picado

1/2 taza de manzana, picada

1/4 taza de mayonesa

1-2 cdtas de jugo de limón

Sal y pimienta, al gusto

1/4 taza de nueces picadas: nueces, almendras o nueces pecanas (opcional)

Opcional especias: Añada especias a su gusto: curry, comino, eneldo, paprika o chile en polvo

Instrucciones

1. En una taza grande combine el pollo, las uvas pasas o cranberries, el apio, el cebollín, la manzana, la mayonesa, el jugo de limón, la sal y la pimienta y otra especia (si la usa). Añada mas mayonesa si desea una consistencia más cremosa.
2. Sirva sobre una hoja de lechuga y pan, o como ensalada con totopos, papitas o galletas.

Porciones: 4

Tiempo Total: 15 minutos



Escanee
el código para
más recetas



Picnic Salad Gà

Nguyên liệu

2 lon thịt gà 5-ounce hoặc 2 chén gà xé nấu chín
Một nắm đầy tay nam việt quất khô hoặc nho khô
1/4 chén cần tây, thái hạt lựu nhỏ
1-2 muỗng canh hành lá xanh xắt nhỏ
1/2 chén táo, thái hạt lựu nhỏ
1/4 chén sốt mayonnaise
1-2 muỗng cà phê nước cốt chanh
Muối và tiêu để nêm nếm theo khẩu vị
1/4 chén hạt xắt nhỏ: hạt óc chó, hạnh nhân hoặc hạt hồ đào (tùy chọn)
Gia vị tùy chọn: cho thêm bột cà ri, bột cumin, thì là khô, bột ớt paprika, hoặc bột ớt khô

Hướng dẫn

1. Trong một tô lớn, trộn thịt gà, nam việt quất/nho khô, cần tây, hành lá, táo, sốt mayonnaise, nước cốt chanh, muối, tiêu và gia vị tùy chọn (nếu dùng). Bỏ thêm sốt mayonnaise nếu cần để hỗn hợp thêm mịn như kem.
2. Thường thức cùng bánh mì và rau xà lách, hoặc với các loại rau sống khác, khoai tây chiên hoặc bánh quy giòn.

Phần ăn: 4 người
Tổng thời gian: 15 phút



Quét mã để
biết thêm công
thức nấu ăn



雞肉沙拉野餐

食材

- 2 罐 5 盎司雞肉或 2 杯熟雞絲
- 一把蔓越莓或葡萄乾
- 1/4 杯芹菜，切丁
- 1-2 湯匙切碎的青蔥
- 1/2 杯蘋果，切丁
- 1/4 杯蛋黃醬(美奶滋)
- 1-2 茶匙檸檬汁
- 適量的鹽和胡椒
- 1/4 杯切碎的硬果：核桃，杏仁或胡桃(可選)
- 可選調味料：加入咖哩、孜然、蒔蘿、煙燻甜椒粉，或辣椒粉

可供食用人數： 4
總烹調時間： 15 分鐘

步驟

1. 用一個大碗混合雞肉、蔓越莓/葡萄乾、芹菜、蔥、蘋果、蛋黃醬、檸檬汁、鹽和胡椒以及自選調味料(如果使用)。根據需要酌添蛋黃醬可使奶油味更濃厚。
2. 與麵包和生菜一起享用，亦可搭配沙拉蔬菜、薯片或餅乾。



掃描代碼可獲得更多的食譜