

## RASK KYLLINGSALAT

### *For eksempel –*

1 kyllingfilet per person

Hjertesalat

Ruccola

Raud lollo

Smakspaprika

Granateplefrø/appelsinterningar

Tyrkisk yoghurt

Aioli

Soyasaus

Kvitvinseddik

Lag ein salat av finskoren salat (her – hjertesalat og ruccola), smakspaprika, granateplefrø (eller appelsinterningar) – eller kva ein måtte ha av salatmat.

Bland med ein dressing av tyrkisk yogurt og aioli (eg bruker vel ca 4:1) og smak til med litt soyasaus og kvitvinseddik).

Legg eit par blad raud lollo på tallerkenen, legg nokre skeier av salatblandinga oppå. Skjer kyllingfiletane i mindre stykke og fres dei raskt (eg bruker ofte å ha liggande ferdigsteikte filetar i frysaren som berre må tinast og så eit par minutt i steikepanna).

Server for eksempel med grov toast med ein god pesto.

