

Kyllingesalat med avocado og hindbær

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

4 kyllingebrystfileter

Salt og peber

Olie til stegning

2 hoveder hjertesalat

1/4 agurk

2 avocadoer

Saft fra 1 citron

1/4 bdt. purløg

Dressing:

1 dl creme fraiche

1 fed hvidløg

Skal af 1/2 citron

Salt og peber

Pynt:

100 g friske hindbær

Purløg

Beskrivelse

Krydr kyllingebrysterne med salt og peber og steg dem i olie til de er gyldne og gennemstegte. Lad kyllingen hvile, mens resten af salaten laves.

Dressing:

Rør creme fraiche med hvidløg og citronskal og smag til med salt og peber

Snit hjertesalaten groft. Skær agurken i halve skiver.

Skær avocadoerne i både og dryp dem med citronsaft. Snit purløg fint. Vend salat, agurk, avocado og purløg sammen. Anret på et fad. Skær kyllingefileterne i skiver og læg dem på salaten. Pynt med hindbær, dressing og purløg.