



### Ingredienser

375 g grønne bønner  
1/2 rødløg  
1 tomat  
1 rød peberfrugt  
50 g fetaost  
2 kyllingebrystfileter  
Smør til stegning

### Dressing:

1 spsk. olivenolie  
1/2 spsk. æblecidereddike  
Timian  
Salt og peber

### Beskrivelse

Steg kyllingekødet i smør på en pande, til det er gennemstegt. Krydr med salt og peber. Lad det afkøle.

Kog bønnerne i letsaltet vand i 3-4 minutter. Kom dem i koldt vand for at stoppe kogningen. Hæld dem i en sigte og lad dem dryppe af.

Skær rødløg i både. Skær tomat i store tern. Skær peberfrugt i strimler. Skær feta i tern.

Dressing: Bland olivenolie, æblecidereddike, salt og peber. Kom timianblade i dressingen.

Hæld dressingen over salaten og bland godt.

Anret bønsesalaten på 2 tallerkner. Skær kyllingekødet i skiver og læg det oven på.