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 fraichen 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.