



### Ingredienser

1 stor håndfuld rucolasalat  
4 kyllinginderfileter  
1/2 spsk. olivenolie  
1/2 tsk. paprika  
Salt og peber  
Olivenolie til stegning

### Dressing:

1 spsk. olivenolie  
1/2 spsk. æblecidereddike  
1/2 tsk. dijonsennep  
Salt og peber

### Topping:

1 lille håndfuld soltørrede tranebær  
1 spsk. pinjekerner

### Beskrivelse

Rist pinjekernerne gyldne på tør en pande. Tag dem af panden.

Skær kyllinginderfileterne i halve. Kom olivenolie, paprika, salt og peber på og masser det ind i kødet. Steg inderfileterne i olivenolie på en pande, til de er gennemstegte. Lad dem køle noget af.

Dressing: Rør olivenolie, æblecidereddike, dijonsennep, salt og peber sammen.

Anret rucola på en tallerken. Fordel inderfileterne over salaten. Dryp lidt dressing over. Pynt med tranebær og pinjekerner.