

Kyllingesalat med spidskål og blomkål

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

125 g kyllingebryst
1/2 tsk. tørret timian
100 g fintsnittet spidskål
75 g blomkål
4 radiser
Salt
Olivenolie til stegning

Tilbehør: 2-3 riskiks med havsalt

Beskrivelse

Snit spidskål fint. Skær blomkål i små buketter. Skær radiser i tynde skiver. Skær kyllingekødet i tern.

Steg kyllingeternene i olivenolie på en pande, til de begynder at tage farve. Krydr med salt og timian.

Tilsæt spidskål og blomkålsbuketter, og steg videre under omrøring, til spidskålen begynder at falde sammen. Tilsæt radiser og steg kort. Smag til med salt.

Server kyllingeretten med riskiks.