

Hjertesalat med kylling og radiser

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

150 g kyllingebryst i strimler

10 radiser

1 drys tørret timian

Salt

Olivenolie til stegning

-

1 hjertesalat

1/4 agurk

Dressing:

1 spsk. olivenolie

Lidt frisk dild

Salt

Tilbehør:

2-3 riskiks med havsalt

Smør eller kokosolie

Beskrivelse

Skær radiser og hjertesalatblade i halve på langs. Skræl agurken og halver den på langs. Skrab kernerne ud med en teske og skær agurken i skiver.

Steg kyllingestrimler og radiser i olivenolie på en pande. Krydr med timian og salt. Steg ved middel varme i 5-7 minutter, til kødet er gennemstegt.

Dressing: Bland olivenolie, finthakket dild og salt sammen i en lille skål.

Anret hjertesalat og agurkeskiver på en stor tallerken. Dryp dressingen ud over salaten. Fordel det varme kyllingekød og de lune radiser oven på salaten.

Server salaten med riskiks smurt med smør eller kokosolie.