

Kyllingesalat med avocado

1 pers. (stor portion)

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Steg kyllingfileten på panden og krydr med salt og peber. Afkøl kyllingfileten.

Bland olie, citronsaft, balsamico, ahornsirup, salt og peber.

Skyl salaten. Skær rødløget i tynde skiver. Skær avocadoen i strimler. Skær tomaterne i kvarte. Hak valnødderne groft. Skær den afkølede kyllingfilet i strimler. Bland alle ingredienserne sammen og hæld dressingen over.

Ingredienser

200 g kyllingfilet

1 stor håndfuld blandede salater

1/2 rødløg

1 avocado

100 g cherrytomater

50 g valnødder

Dressing:

1 spsk. olie

1 spsk. citronsaft

1 spsk. lys balsamico

1 spsk. ahornsirup

salt og peber