

Spidskålssalat med kylling

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Fjern stok og kerner og snit chilien i helt små tern. Rør olie sammen med citronsaft og tilsæt salt, peber og chiliterne.

Snit spidskål og forårsløg i helt tynde strimler. Skær æble og peberfrugt i mundrette stykker. Bland spidskål, forårsløg, æble, peberfrugt og majs sammen. Vend dressingen i og vend rundt. Skær kyllingen i skiver og læg dem oven på salaten. Pynt med græskerner.

Ingredienser

Dressing:

½ rød chili

2 spsk. rapsolie

1 spsk. citronsaft

Salt og peber

Salat:

100 g spidskål

3 stk. forårsløg

1 lille æble

100 g rød peberfrugt

1 dl majs

250 g kyllingefilet, stegt

20 g tørristede græskarkerner