



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Sommarsallad med melon, nahm jim-dressing, grillad kyckling och misosmör

**Till servering**  
Surdegspavé 2 st

**Nahm jim-dressing**  
Koriander 20 g  
Vitlök 2 klyftor  
● Socker 1 tsk  
Chili flakes ½-1 förp  
Fisksås 1 förp  
Lime 1 st

**Misosmör**  
● Smör 30 g  
Miso ½ förp

**Sallad**  
Galiamelon 1 st  
Pak choy 1 st  
Rödlök 1 st  
Böngroddar 1 förp

**Grillad kyckling**  
Kycklingfilé 300 g  
● Salt ½ tsk

**Att ha hemma** ●  
Olja, Salt, Smör, Socker

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
3. Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
4. **Nahm jim-dressing:** Grovhacka koriander (inkl stjälkarna) och finhacka vitlök. Lägg allt i en mixerbunke tillsammans med socker, chili flakes, fisksås och pressad limesaft. Mixa ihop med stavmixer.
5. **Misosmör:** Lägg rumstempererat smör och miso i en liten skål. Mosa ihop med en gaffel.
6. **Sallad:** Skala och skär melon i mindre bitar. Strimla pak choy och rödlök. Lägg allt i en salladsskål tillsammans med böngroddar.
7. **Grillad kyckling:** Krydda kycklingfilé med salt och ringla över lite olja. Grilla eller stek kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, eller tillaga klart på indirekt värme på grillen (se tips).
8. **Servering:** Blanda ihop salladen med nahm jim-dressing. Servera med grillad kyckling, misosmör och surdegspavé.

**TIPS!** Indirekt värme: Lägg endast kol på ena sidan av grillen. Tillaga sedan klart kycklingen på sidan utan glöd, under lock.

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ