



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Salat med kyllingebryst, pære og fetaost

Det skal du bruge

2 stk kyllingebryster
3/4 spsk hvidvinseddike
100 g salatblanding
1 stk hjertesalat
1 stk pære
1 stk foccacia brød
1 pakke feta
1 pose valnøddebrud
1 spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Kylling:** Varm en pande op med lidt olie. Steg kyllingen ca. 6-8 min. på hver side og krydr med salt og peber. Lad kødet køle af inden det plukkes i mindre stykker.
- 2. Dressing:** Pisk eddike sammen med 1 spsk olivenolie og smag til med salt og peber.
- 3. Brød:** Lun brødet på brødristeren.
- 4. Salat:** Vask salaten grundigt og pluk den i mindre stykker. Skyl pære og skær i tern. Hak nødderne groft. Bland kylling, salat, pære og tern af feta. Hæld dressing over og drys med nødder.
- 5.** Servér med lunt foccacia.