

Asiatisk kålsalat med kylling og cremet dressing

Ingredienser

- 150 g kinakål
- 150 g spidskål (gerne lilla)
- 1 god håndfuld bønnespirer
- 2 gulerødder
- 1 dl edamammebønner fra frost
- 1/2 agurk
- 1-2 forårsløg
- 1 håndfuld frisk koriander
- 1 syrligt æble
- 250 kyllingebryst
- 1 håndfuld saltede peanuts
- 2 spsk. sesam

Dressing

- 1/2 dl sesamolie
- 1/3 dl soyasauce
- 1/2 dl brun farin
- 3 spsk. ris vinegar
- 1 øko lime (både skal og saft)
- 1/2 dl tahin

Sådan gør du

1. Krydr kyllingebrysterne let med salt og peber, og steg dem på en pande, grillpande eller bordgrill, til de er gennemstegte og saftige. Lad dem køle lidt af, og skær dem i tynde skiver eller små stykker.
2. Lav dressing: Rør sesamolie, soyasauce, brun farin, riseddike, tahin, limesaft og limeskal sammen i en lille skål. Pisk det godt, til du har en cremet dressing. Smag til med evt. lidt ekstra lime eller soja.
3. Snit kinakål og spidskål helt fint. Skær gulerødder og agurk i tynde strimler (evt. med julienneskræller eller mandolin). Hak forårsløgene og skær æblet i små tern. Optø edamamebønnerne i kogende vand.
4. Kom kål, gulerødder, agurk, edamame, bønnespirer, æble og forårsløg i en stor skål. Vend det hele godt rundt.
5. Anret salaten på et fad eller i en skål, læg kyllingestykkerne ovenpå – hæld dressing over. Drys til sidst med peanuts, sesam og frisk koriander.