

Salat med grillet kylling og gremolata

Opskrift til 3-4 personer

Samlet tid

30 minutters tid

Ingredienser

Dressing

- 3 spsk. olie
- 2 spsk. balsamico
- 2 spsk. honning eller lys sirup
- 2 spsk. sød sennep
- godt med salt og peber

Gremolata

- 1 stort fed hvidløg
- 1 lille håndfuld basilikum
- 2 spsk. citronsaft
- 1 lille håndfuld persille

Salat

- godt med hjertesalat, så bunden af fadet er dækket
- 2 majscolber
- 350 g cherrytomat
- 1/2 agurk
- 1 avocado
- 1/4 rødløg
- 280 g kylling
- 50 g parmesan ost

Sådan gør du

1. Kog majscolber, hvis du stadig kan få fingrene i dem. Ellers brug majs fra frost eller dåse.
2. Steg kyllingen på en grillpande i olie og drys med salt og peber. Det skal gerne steges som hele kyllingebryst til de bliver sprøde uden på og er gennemstegte, men saftige inden i. Imens kan du:
3. Blande dressingen sammen i en skål
4. Lave din gremolata ved at presse et hvidløg ned i en morter og komme krydderurter og citronsaft ved. Giv dem en tur her i, så det bliver mast sammen. Du kan også hakke det og blande det uden en morter.
5. Skulle salat, duppe det tørt og komme det ud på et fad
6. Skære cherrytomater, agurk, avocado og rødløg i skiver
7. Skær majs fra kolben og kom dem over salaten sammen med de andre grøntsager og parmesan ost
8. Skær kyllingebrystet i skiver og læg oven på
9. Top med dressingen.