

Salat med kylling og avocado

Opskrift til 4 personer

Salaten rækker til 4 personer som hovedmåltid, hvis du server lidt brød til.

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 400 g kylling + lidt olie, salt, peber og allround krydderi
- 75 g frisk spinat
- 10-15 cherrytomater
- 1/4 rødløg
- 2 avocadoer
- 1/4 rulle gedeost (kan undlades eller erstattes af mozzarella eller feta)
- en håndfuld af dine favorit oliven
- lidt frisk oregano og basilikum, kan undlades
- 1 håndfuld valnødder

Dressing

- 3 spsk. olie
- 1 spsk. lys sirup
- 1 stor spsk. sød sennep
- godt med salt og peber
- 2 spsk. balsamico
- 2 spsk. hvidvinseddike

Sådan gør du

1. Start med at stege kylling sprød. Jeg steger i olivenolie og krydrer med godt med salt, peber og allround krydderi. Skær efterfølgende kylling i skiver.
2. Bland din dressing sammen i en skål
3. Skyl spinat, dup tørt og kom på et fad
4. Skær cherrytomater og rødløg i skiver og kom over
5. Skær avocado og gedeost i tynde skiver og kom ved
6. Dræn oliven fra olien og kom over sammen med de friske krydderurter som hakkes fint inden.
7. På med kylling, dressing og grofthakkede valnødder