

Spicy spidskålssalat

Opskrift til 4 portioner

Se en opskrift på de [syltede rødløg](#) her. Du kan også sagtens købe dig til dem.

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Dressing

- 1/2 dl sesamolie
- 3 spsk. soyasauce
- 2 spsk. lys sirup
- 2 spsk. teriyaki sauce
- 1 spsk. lys tahin
- 1 fed hvidløg
- en stump frisk ingefær (2*3 cm)
- saft og skal fra 1/2 økologisk lime
- lidt friskkværnet peber

- 250 g kyllingebryst
- 1/3 af et lilla spidskål
- 1-2 gulerødder
- 1/2 af en agurk
- 1 syrligt æble
- 1 god håndfuld blandet mynte, basilikum og koriander
- 2-3 spsk. syltede rødløg
- lidt salte peanuts til toppen
- lidt chilimayo til toppen (jeg bruger en færdiglavet)

Sådan gør du

1. Start med at koge dit kyllingebryst, det skal blot i en gryde med kogende vand og ligge der i 20 minutters tid og koge. Efter kogning rives det fra hinanden med to gaffler.
2. Imens kan du snitte kål fint, jeg bruger et mandolinjern. Gulerødder og agurk snitter jeg med en julienneskærer. Æbler snittes i tynde skiver og de friske urter snittes groft
3. Bland dressingens sammen, ingefær og hvidløg skrælles og rives. Ellers blandes det hele blot sammen
4. Så skal salaten ellers samles. Jeg topper med lidt syltede rødløg, hakkede salte peanuts og lidt chilimayo.