



## *Sallad med majskyckling, ugnstorkade tomater, salsa Verde och citronmajonäs*

### **Sallad till 4 pers**

*2 stora kycklingfiléer med skinn, bryn filéerna och stek de färdiga, låt köttet vila!*

*1 tsk salt*

*1 krm svartpeppar*

*1 knippe färsk grön sparris, förväll den, låt kallna, delas i bitar*

*1 stor avokado, skär i bitar*

*2 sallad (gemsallad el. isbergssallad), strimlas grovt*

*2 msk olivolja*

*2 msk pressad citron*

*2 tsk flingsalt*

*3 msk rostade pinjenötter*

*Soltorkade tomater efter behag, strimlas*

*Blanda grönsaker, salt, peppar, olja och pressad citron i en skål.*

*Fördela salladen på tallriken, skär kycklingen i skivor och lägg de på salladen, strö över strimlade soltorkade tomater och pinjenötterna.*

### **Servera till salladen**

#### **Salsa Verde**

*40g pinjenötter, rostatas*

*2 vitlöksklyftor, skalas*

*1 kruka persilja*

*1 kruka Basilika*

*1 ½ dl olivolja*

*½ dl sultanrussin*

*5 sardellfiléer*

*½ tsk salt*

*1 krm salt+ 1 krm svartpeppar*

*Mixa alla ingredienser tillsammans!*

#### **Citronmajonäs**

*1 dl majonnäs, 1 dl cremefraisch, 1 tsk dijonsenap, ½ citron rivet skal, 2 krm salt*

*Blandas!*

*Lycka till och skön sommar önskar Kostenheten i Hörby!*