



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Salat med kyllingebryst, pære og salatost

Det skal du bruge

2 stk kyllingebryster
¾ spsk lys balsamico
100 g salatmix toscana
1 stk hjertesalat
1 stk pære
1 stk foccacia brød
50 g salatost i
kryddermarinade
1 pose valnøddebrud

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Kylling:** Varm en pande op med lidt olie. Steg kyllingen ca. 6-8 min. på hver side og krydr med salt og peber. Lad kødet køle af inden det plukkes i mindre stykker.
2. **Dressing:** Pisk balsamico sammen med 1 spsk olie fra osten og smag til med salt og peber.
3. **Brød:** Lun brødet på brødristeren.
4. **Salat:** Vask salaten grundigt og pluk den i mindre stykker. Skyl pære og skær i tern. Hak nødderne groft. Bland kylling, salat, pære og ostetern. Hæld dressing over og drys med nødder.
5. Servér med lunt foccacia.