



Oppskrift

Kyllingsalat med blomkålsalat, mais og cheddar



En salat trenger ikke være kjedelig! Prøv denne å skap en ny sommerklassiker. Denne salaten har både sødme og smaker som overrasker. Den tar blomkål til en ny høyde!

1

Slik gjør du

Del blomkål i skiver slik at du får trestammen gjennom skivene. Grovhakk hasselnøtter og pannestek dem. Legg blomkålskivene på grillen sammen med maiskolber og grill de møre.

2

Fordel på et fat

Fordel skivene utover et stort fat og legg kolbene på siden – eller skjær av maisen og vend inn mellom blomkålen.

3

Topping

Topp med erteskudd eller rucula, kylling salatkjøtt og lune nøtter. Ha over klatter med smør, litt salt og grovhakket cheddarost.

Tips

Ønsker du en dressing til kan du blande inn litt dijonsennep og honning i olivenolje.

Ingredienser

Du trenger

Blomkål	1 stk
Maiskolber	4 stk
Hasse	1 neve
Haselnøtter	100 g
Smør	1 neve
Ruccola	1 blokk
Cheddar	
Kylling salatkjøtt	350 g (1 pakke)

Allergener

- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose