

Tämänkin reseptin tarjoaa:

Mokklapu.com

Kana-feta salaatti (4:lle)

400 g broilerin filesuikaleita
tai broilerin filettä
100 g feta-juustoa
4 tomaattia
200 g kurkkua
1 tlk ananaspaloja
1 pieni jäävuorisalaatti-kerä tai
muuta salaattia

Lisäke:

4 kuutioitua ruisleipäviipaleita
2 valkosipulinkynttä

Valmistus:

- Pilko tomaatit ja kurkut samankokoisiksi kuutioiksi. Suikaloi tai revi salaatti. Kokoa lautaselle salaatti, kasvikset, ananaspalat ja päälle feta-juustot. Voit tehdä salaatin valmiiksi myös kulhoon. Kypsennä kanapalat pannulla tai muurikalla ja pilko tarvittaessa paloihin. Fileistä saa hyvät myös grillaamalla. Lisää salaatin sekaan kanapalat ja lopuksi päälle esimerkiksi voissa tai öljyssä kypsennettyjä ruisleipäkuutioita, jotka on maustettu tuoreella valkosipulilla. Leipäkuutiot salaatin päälle ja annos on valmis nautittavaksi. Kastikkeeksi sopii hyvin pelkkä balsamiviinietikka ja oliiviöljy.