



## SPRØD SALAT MED KÅL OG KYLLING

4 PERSONER

*En dejlig salat til aftensmad eller frokost - for det behøver ikke være kompliceret for at være godt!*

### INGREDIENSER

4 kyllingebrystfileter  
1 spsk. flydende honning  
1 tsk. sød paprika  
 $\frac{1}{2}$  tsk. salt  
30 g cashewnødder  
1 lille spidskålshoved  
1 bundt mynte  
1 bundt koriander  
1 spsk. sennep  
4 spsk. mayonnaise  
Olivenerolie

### TILBEREDNING

Tænd ovnen på 200°C.

Bland honning og paprika med 1 tsk. salt og mariner kyllingebrystfileterne heri. Kom dem i den varme ovn og lad dem stege i 25 minutter, eller til de er gennemstegte.

Tag en pande frem og steg cashewnødderne på den tørre varme pande, til de får farve. Pas på, pludseligt går det hurtigt.

Hak imens spidskål og urter fint.

Rør sennep, mayo og olivenolie til en dressing. Kom 3 spsk. lunkent vand i og rør op. Tilsæt mere væske, til dressingen får den ønskede konsistens.

Bland spidskålen med dressingen.

Skær fileterne i flotte skiver.

Kom spidskålen på et fad og læg kyllingefileterne ovenpå. Drys med urter og nødder og server straks.

**TIP:** Prøv at skifte koriander ud med persille, kørvel eller endda mynte.

