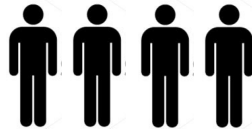


Kjúklingasalát með beikoni og dressingu



Meðal erfitt



Fyrir fjóra

- Hráefni:
- kjúklingabringur 
- beikon 
- Rauðlaukur 
- Feta-ostur 
- Kasjúhnetur 
- Klettsalat 
- Sykur 
- Balsamik edik 
- Majones 
- Sýrður rjómi 
- Salt og pipar 

Áhöld sem þú átt að nota



Panna



Pottur



Bretti og hnífur



Desilítramál



sleif



Skálar










Matskeið

1	5 bringur			Skerið 5 kjúklingabringur í litla bita.
2				Steikið kjúklinga bitana á pönnu þangað til þeir eru fülleldaðir.
3	10 sneiðar			Skerið 10 beikonsneiðar í bita.
4				Steikið beikonið þangað til það verður stökkt.
5				Látið kjúklinginn og beikonið standa á borðinu og látið kólna.

6	 		Setjið kjúklingabitana og beikon saman í skál.
7	1 stk  		Skerið einn rauðlauk smátt og setjið í skálina.
8	1 krukka 		Setjið eina krukku af fetaosti í skálina.
9	1 1/2 dl  		Mælið einn og hálfan desilíter af kasjúhnetum og setjið í skálina.
10	1 poki 		Skolið einn poka af klettasalati og setjið í skálina.

11			Blandið öllu vel saman í skálinni.
12	1 dl		Setjið einn desilíter af sykri í pott.
13	1 dl		Setjið einn desilíter af balsamik ediki í pottinn.
14			Sjóðið sykurinn og balsamik edikið saman, þangað til sykurinn er bráðinn.
15			Kælið blönduna.



16	3 msk			Mælið þrjár matskeiðar af majonesi og setjið í skál.
17	1 dós			Setjið eina dós af sýrðum rjóma í skálina.
18				Hrærið því saman og balsamikblöndunni saman við.
19				Saltið og piprið blönduna.
20				Hellið smá dressingu yfir salatið. Setjið svo restina í skál og berið fram.

