

Salat med grillet kylling og fersken

10 portioner

Ingredienser

1,2 kg Danpo kyllingefilet
Olie til pensling
Salt og peber
10 ferskner eller nektariner
350 g frisk mozzarella
4 spsk citronsaft eller vineddike
4 tsk. sød chilisaucé
8 spsk olivenolie
5 store håndfulde rucola salat
4 bundter frisk mynte
Peberblanding

Tilberedning

Pensel kyllingefileterne og grill dem ca. 5 minutter på hver side i god afstand til kullene.

Halver fersknerne og fjern stenene. Grill fersknerne på skærepladen til der er grillstriber, og krydr med peber. Skær kyllingefileterne i skiver og fersknerne i både.

Riv eller skær mozzarellaosten i mindre stykker. Pisk citronsaft, chilisaucé og olivenolie sammen og smag til med salt.

Læg kylling, fersken og mozzarella på et fad, drys godt med rucola samt mynteblade og hæld dressingen henover.

Krydr med peber og server med brød.

