



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.

## Produkter i denne oppskriften

xKylling Salatkjøtt Grillet 350g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

Blomkål 1 stk

Maiskolber 4 stkHasse

Hasselnøtter 1 neve

Smør 100 g

Ruccola 1 neve

Cheddar 1 blokk

Kylling salatkjøtt 350 g (1 pakke)

## Allergener

- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose