

Kvällsgolf och halloumisallad med grillad kyckling

Är så glad att vi hann med en golfrunda igår kväll innan fulvädret gjorde intågande. Nu blir det till att ställa in sig på regn några dagar framöver.

Gjorde en supergod och enkel halloumisallad med grillad kyckling till middag för att vi skulle hinna runt 18 hål innan det blev för mörkt. Vi hann precis. Vid kvart över tio kom vi i mål och då var det svårt att se bollarna. Rätten är perfekt när man vill laga något snabbt och gott.





Halloumisallad med grillad kyckling

4 portioner

2 paket halloumi

Ojla till stekning

200 g valnötter

1 färdiggrillad kyckling

2 avokado

Ca 150 g blandad sallad, bladspenat, rucola och maché

1 knippe rädisor

Citron

Flingsalt och svartpeppar

Senapsvinägrett

3 msk olivolja

1 msk äppelcidervinäger

2 tsk fransk senap

1 tsk torkad dragon

Salt och svartpeppar



Skiva halloumin och stek den gyllene i olja i en stekpanna. Rosta valnötterna i en het torr panna så kommer det fram mer smak. Rensa och skär kycklingen i bitar. Skär avokadon i bitar.

Bred ut salladen på ett stort fat. Fördela halloumi, kyckling, avokado och valnötter över salladen. Skiva rädisorna tunt med osthyvel och toppa salladen med dem. Pressa över lite citron, salta och peppra.

Blanda alla ingredienser till senapsvinägretten och servera den vid sidan om, tillsammans med ett gott bröd och vispat smör.



Receptet kommer från boken "Mingel och festmat med Denise Rudberg", en av mina absoluta favoritförfattare.