

Csirkesaláta



- előkészület: 10 perc
- főzés: 10 perc

hozzávalók 4 főre

- 40 dkg csirkemell
- 2 ek szójaszósz
- oregánó
- bazsalikom
- só
- bors
- 2 ek méz
- kevés olaj
- 1 csokor snidling/ 1 ek szárított
- 1 tk szárított petrezselyem
- 1 kisebb jégsaláta
- 10 koktélpáradicsom
- 3-4 ek konzervkukorica

elkészítés

1. **A csirkemellet** felkockázzuk, a szójaszósszal elkeverjük. Amíg **állni hagyjuk**, felaprítjuk a salátát, a paradicsomot felezzük vagy negyedeljük (ha koktélpáradicsomot használunk, elég felezni). A salátát összekeverjük a kukoricával. A paradicsomot csak a tálaláskor adjuk hozzá.
2. Egy kevés olajon dinszteljük, majd megpirítjuk a csirkemellet, hozzáadjuk a fűszereket, a snidlinget és petrezselymet, sózzuk, borsozzuk, majd 2 ek mézzel karamellizáljuk.
3. Még melegen összekeverjük a salátával, hozzáadjuk a paradicsomot, leöntjük ízlés szerint salátaöntettel, és már fogyasztható is!