



Kanasalaatti - Timo Ihamäki

Aineet: Rasiallinen hunajamarinoituja broilerinsuikaleita
Purkki ananasta
hHunajamelonia
pastaa
sinihomejuustoa
kermajuustoa
kahta erilaista salaattia

Valmistus: Ruskista kanasuikaleet ja keitä pasta.

Levitä lautaselle revittyjä salaatinlehtiä ja lisää päälle lämpimät kanasuikaleet ja pasta.

Seuraavaksi kuutoidut ananakset ja hunajamelonit. Niiden päälle kuutioitu kermajuusto ja hienonnettu sinihomejuusto.

Valitse sopiva salaattinkastike.

Tarjoile tuoreen patongin kera ja nauti.