

Oppskrift

## Kyllingfilet med gresk salat



1

### Dressing

Bland sammen ingrediensene til dressingen og sett til side.

2

Riv salatblader, del tomater i skiver, skrell agurk og del i to på langs. Skrap ut kjernen med en teskje og del agurken i tykke skiver. Del fetaost i rause skiver og legg opp på fat sammen med resten av salaten.

3

Krydre kyllingbrystene med litt salt og pepper. Stek dem til gjennomstekt og gylne. La hvile et par minutter og del opp i skiver. Legg på salaten, drypp over dressing og et lite dryss av fersk oregano.

## Produkter i denne oppskriften

Matboden Kyllingfilet Press 120g Fr Enh



## Ingredienser

Matboden Kyllingfilet presset 4 stk

### Salat

Tomat 3 stk

## Salat

## Dressing

## Pynt

Hjertesalat	1 stk
Agurk	0,5 stk
Rødløk	1 stk
Fetaost	150 g
Svarte kalamataoliven	20 stk

## Dressing

Olivenolje	2 ss
Rødvinseddik	1 ts
Oregano, tørket	1 ts

## Pynt

Oreganostilker, frisk	4 stk
-----------------------	-------