سلطة الدجاج بصلصة الشواء

المقادير:

- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 2 صدر دجاج، مقطع شرائح رفيعة
- ملح
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود
- رأس خس، مفروم
- 1 حبة طماطم، مفرومة
- كوب ذرة
- نصف كوب فاصولياء حمراء، معلبة مغسولة ومصفاة
- ربع كوب جبنة شيدر مبشورة
- ربع كوب جبنة حلوم مبشورة
- ربع كوب صلصة الرانش الجاهزة
- ربع كوب صلصة الشواء
- ربع كوب رقائق تورتيلا

طريقة التحضير:

1. يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة.
2. يتبل الدجاج بالملح والفلفل.
3. يضاف الدجاج الى الزيت ويطهى حوالى 5 دقائق حتى ينضج.
4. يوزع الخس المفروم في طبق للتقديم ثم يضاف الدجاج والبندورة والفاصوليا والذرة على وجه الخس.
5. تنثر الجبنة على وجه المكونات.
6. توزّع صلصة الرانش وصلصة الشواء على الوجه.
7. تضاف رقائق التورتيلا في الأخير لتزيين التطبق ثم يقدم.