سلطة الدجاج بالخضار واللوز

المقادير:

- 2 صدر دجاج
- 4 عود بصل أخضر، مفروم
- 1 حبة جزر، مبشور
- 1 حبة فلفل أحمر، مفروم
- ½ كوب بازيلاء، مسلوقة
- ½ كوب كزبرة، مفرومة
- ½ كوب لوز، مقطع شرائح ومحمص
- 2 ملعقة صغيرة سكر أبيض
- 2 ملعقة كبيرة خل ابيض
- 1 ½ ملعقة صغيرة زيت السمسم
- 1 ملعقة كبيرة صلصة ترياكي
- 1 ملعقة كبيرة ماسترد مجفف ومطحون

طريقة التحضير:

1. يسلق الدجاج حتى ينضج ثم يقطع الى مكعبات.
2. في وعاء، يخلط الدجاج مع البصل والفلفل والجزر والبازيلاء واللوز والكزبرة ويترك جانباً .
3. في وعاء آخر، يخلط السكر مع الزيت والخل وصلصة الترياكي والماسترد ليصبح المزيج متجانس.
4. تضاف الصلصة فوق خليط الدجاج.
5. تقدم السلطة على الفور.