سلطة الدجاج مع البرتقال

المكوّنات:

- صدر دجاج مسلوق ومقطّع إلى مكعبات – 600 غرام
- برتقال مقشر ومقطّع إلى مكعبات – 3
- أفوكادو مقشر ومقطّع إلى مكعبات – 2
- فليفلة حمراء مقطّعة إلى شرائح – 3

لتحضير الصلصة:

- خلّ تفاح – ملعقة كبيرة
- ملح – ملعقة صغيرة
- سكر – نصف كوب
- ثوم بودرة – نصف ملعقة صغيرة
- عسل – ملعقتان كبيرتان
- فلفل أبيض – نصف ملعقة صغيرة
- عصير برتقال – نصف كوب
- عصير ليمون حامض – ربع كوب
- زيت زيتون – ثلث كوب

طريقة التحضير:

لتحضير الصلصة: – في الخلاط الكهربائي، ضعي خلّ التفاح، الملح، السكر، الثوم، العسل، الفلفل الأبيض، عصير البرتقال وعصير الليمون الحامض واخلطي جيداً.

- أضيفي زيت الزيتون تدريجياً إلى باقي المكوّنات مع الخلط باستمرار.

لتحضير السلطة: – في طبق التقديم، ضعي الدجاج، البرتقال، الأفوكادو والفليفلة الحمراء ثمّ اخلطيها.

- قدّمي السلطة باردة وإلى جانبها صلصة العسل والبرتقال.

الف صحة!