



Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Grillezett hús
2 marék	Bármilyen saláta
1 db	Kukorica
1 db	Uborka
10 db	Koktélpáradicsom (piros, sárga)
1 db	Vöröshagyma

Az öntethez

2 ek	Citromlé
1.5 ek	Méz
2 ek	Olívaolaj
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 ek	♦ Klasszikus saláta fűszerkeverék borssal

Maradékmentő saláta a grillről

🕒 25—30 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 Megmossuk a koktélpáradicsmot és a felét félretesszük. A hagymát nagyon finom csíkokra vágjuk. A salátát is megmossuk és alaposan lecsepegtetjük. Az uborkát finom és vékony csíkokra szeljük. A kukoricát pedig levágjuk a csutkáról.
- 2 Előkészítjük a maradék húst. Vagy csíkokra vágjuk (steak, szelet), vagy villával széthúzzuk.
- 3 Most jöhet az öntet. Minden hozzávalót egy kis befőttes üvegbe teszünk és csak összerázzuk.
- 4 A tányérra először a salátát helyezzük, majd a tetejére a páradicsmot és a zöldségeket, és szétosztjuk az egész tetején a húst is. A tetejét meglocsoljuk a finom öntettel.

