SAŁATKA Z POMARAŃCZY, GRAPEFRUITA I GRILLOWANEJ PIERSI Z KURCZAKA

Przygotowanie:
W blenderze zmiksować oliwę z oliwek z sokiem z owoców, miodem i świeżą miętą. Mięso wyjąć z marynaty, usmażyć na patelni grillowej na złoty kolor, a następnie pokroić na cienkie plastry. Na talerzu układać kolejno sałaty, owoce, kurczaka, ser oraz pomidory i pestki dyni. Całość skropić przygotowanym wcześniej sosem.

Składniki (dla 4 osób):
4 x 100 g piersi z kurczaka zamarynowane w pieprzu cytrynowym, imbirze, chili i utartej w moździerzu kolendrze
2 pomarańcze, obrane i filetowane
2 grejpfruty, obrane i filetowane
1 dojrzałe avocado, obrane i pokrojone w cząstki
1 opakowanie Mieszanki sałat Fit&Easy Party
100g sera pleśniowego pokrojonego w kostkę
2 łyżki posiekanych suszonych pomidorów
1 łyżka prażonych pestek dyni
4 łyżki Oliwy z oliwek Borges
Sok powstały w trakcie filetowania owoców
1 łyżka miodu pszczelego
Kilka gałązek świeżej mięty