

## Grillezett jércemell kertisalátával

### Hozzávalók 4 személyre:

- 80 dkg csirkemellfilé
- 0,5 dl étolaj
- 10 dkg kertisaláta-mix
- 1 dl majonéz
- 0,5 dl balzsamecetpaszta
- grill fűszersó
- zöldfűszeres fűszersó
- olívaolaj
- tökmagolaj
- almaecet

### Elkészítési mód:

A felhevített, bordázott serpenyőben a lapjára szeletelt csirkemell mindkét oldalát megsütjük, közben fűszerezük, ízesítjük.

Elkészítjük a dresszinet: a majonézhez hozzákeverjük az olívaolajat, a tökmagolajat és az almaecetet.

Tálaláskor a tányérra szedünk valamennyi kertisalátát, majd megöntözzük a dresszinnel. Ráhelyezzük a grillezett jércemellet. Díszítésként beborítjuk kertisalátával és meglocsoljuk balzsamecetpasztával.

**Séfünk tippje:** csirkemell helyett pulykamellből is elkészíthető