

Σαλάτα radicchio με ψητό κοτόπουλο

Υλικά

- 40g Dressing Caesar's Cream (Κωδ. 55138)
- 5g Καρύκευμα Gallina (Κωδ. 40022)
- 20g φύλλα βαλεριάνας
- 100g καρδιές radicchio
- 1 κ. σ. καλαμπόκι βρασμένο
- 1 στήθος κοτόπουλου
- Φλοίδες παρμεζάνας
- Παρθένο ελαιόλαδο
- 30g μίνι αρακάς μπλανσαρισμένος
- Λίγο φρέσκο θυμάρι

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε το κοτόπουλο με το Καρύκευμα Gallina και ψήνουμε σε σχαροτήγανο ή σχάρα. Κόβουμε σε φέτες.
2. Σε μία μπασίνα ρίχνουμε τα φύλλα, το radicchio κομμένο στο χέρι και το καλαμπόκι. Μαρινάrouμε με το Dressing Caesar's Cream και με λίγο ελαιόλαδο.
3. Βάζουμε τη σαλάτα σε βαθύ πιάτο με το κοτόπουλο από πάνω και περιμετρικά την παρμεζάνα. Τελειώνουμε με το φρέσκο θυμάρι και λίγο επιπλέον ελαιόλαδο.