



GORGONZOLA PEYNİRLİ CEVİZLİ TAVUK SALATASI

2 adet Keskinöğlü tavuk göğsü
200 g Akdeniz yeşilliği
6 adet çeri domates
80 g gorgonzola peyniri
50 g ceviz
2 kaşık balzamik sirke
Taze kekik
½ çay bardağı Ravika zeytinyağı
Tuz, Karabiber

Tavuk göğsü etini küp küp doğrayıp, tuz ve karabiber ile harmanlayın ve bir süre dinlenmeye bırakın. Daha sonra tavuk etlerini zeytinyağında kızartın. Ayrı bir kaptaki sirke ve zeytinyağını karıştırıp sosu hazırlayın. Tavuk ve gorgonzola peyniri haricindeki tüm malzemeyi elde ettiğiniz sos ile karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine gorgonzola peyniri ve tavuk etlerini ekleyip servis edin.

