

Geflügelsalat

Menge	Zutaten	Zubereitung
250g	weißer Spargel	von den Spitzen her nach unten dünn schälen; waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Den Spargel in kochendes Salzwasser geben und in etwa 15 Minuten nicht zu weich garen. Ihn in ein Sieb schütten, gut abtropfen und abkühlen lassen.
1	kleine Ananas	Schopf und Stielansatz der Ananas entfernen. Die Frucht der Länge nach vierteln. Von jedem Viertel den harten Strunk sowie die Schale abschneiden. Das Fruchtfleisch in 1 cm große Stücke schneiden.
1 ½	Apfel Zitrone	Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
200 g	helle Weintrauben	Die Weinbeeren von den Stielen zupfen, abspülen, trockenreiben, halbieren und entkernen.
1 l	kleines, gegartes Brathuhn (fertig gekauft)	Die Haut von dem abgekühlten Brathähnchen abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und in etwa 2 cm dicke Stücke schneiden. Sie zusammen mit den vorbereiteten Salatzutaten in einer großen Schüssel vermischen.
200 g 2 EL 1 ½ EL Salz Pfeffer	Vollmilchjoghurt Mayonnaise Sojasauce	Den Joghurt mit der Mayonnaise, dem restlichen Zitronensaft, dem Ananassaft und der Sojasauce verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Sauce unter den Salat heben und alles im Kühlschrank etwa 20 Minuten durchziehen lassen.