



- ♥ 500 Gramm Wasser
- ♥ 4 Stück Eier
- ♥ 500 Gramm Hühnerbrust, in Streifen 2 x 3 cm
- ♥ 2 Stück Salatherzen
- ♥ 4 Stück getrocknete Tomaten
- ♥ 1 Päckchen Jogonaise
- ♥ 20 Gramm Zitronensaft
- ♥ 20 Gramm Olivenöl
- ♥ 1/2 Teelöffel Salz
- ♥ 1/2 Teelöffel Pfeffer
- ♥ 1 Esslöffel Senf
- ♥ 40 Gramm Parmesan, in Splittern
- ♥ 2 Stück Tomaten, geachtelt
- ♥ 1/4 Stück Gurke, in dünnen Scheiben

1. Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und Eier hineinlegen.
2. Varoma aufsetzen, Hühnerfleisch im Varoma-Behälter und -Einlegeboden verteilen, verschließen und 20 Min./Varoma/Stufe 2 garen. Varoma zur Seite stellen und Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen. Eier unter kaltem Wasser abschrecken. Mixtopf leeren und trocknen.
3. Huhn und Eier auskühlen lassen, dann mit dem nächsten Schritt fortfahren.
4. Getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern.
5. Salat, Huhn, Jogonaise, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Senf zugeben und mithilfe des Spatels 4-6 Sek./Stufe 3.5 zerkleinern. Salat umfüllen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
6. Hart gekochte Eier schälen und in Stücke schneiden.
7. Salat in eine Salatschüssel geben, Eier, Tomaten, Gurken darauf verteilen und mit Parmesansplittern bestreut servieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen wünscht dir Birgit König Ottermayer.

Lass es dir gut schmecken! ♥