

# Wykwintna z indykiem

## Składniki

40 dag upieczonej piersi indyka, pół szklanki długoziarnistego ryżu, 3-4 cykorie, duże słodkie jabłko lub gruszka, łyżeczka soku z cytryny, 2 łyżki rodzynek, 10-15 migdałów, łyżeczka kurkumy, łyżka sosu sojowego, 3 łyżki majonezu, mały jogurt naturalny, pieprz, sól



## Sposób przyrządzenia

Ryż ugotować na sypko w wodzie z dodatkiem kurkumy i sosu sojowego, osączyć i ostudzić. Z cykorii wyciąć gorzki środek, a listki umyć i pokroić w centymetrowe paski. Jeśli cykoria okaże się gorzka, włożyć ją na godzinę do posłodzonej zimnej wody, po czym osączyć na sicie. Jabłko lub gruszkę obrać i pokroić w paski, skropić sokiem z cytryny. Indyka pokroić w kostkę. Rodzynki sparzyć wrzątkiem i osączyć. Migdały włożyć na minutę do wrzącej wody, wyjąć, ostudzić, obrać ze skórki, podzielić na połówki. Wszystkie produkty wymieszać z majonezem, jogurtem i przyprawami.