**SALADA VERDE**  
  
**Ingredientes**  
  
*Salada*

* 100 gramas de mix de folhas (alface roxa, crespa, mini rúcula, alface friséé)
* 100 gramas de filé de frango
* 5 tomates cereja
* ¼ de colher de chá de sal
* 1 colher de sopa de Shoyu
* 1 colher de sopa de ceboulette
* 4 colheres de sopa de amêndoas laminadas
* 4 fatias de abacate
* 1 colher de chá de azeite com trufas brancas
* ¼ de xicara de molho de mel
* ½  colher de chá de Tahine
* ¼ de xicara de mel
* 1/3 de xicara de vinagre de maça
* ½ colher de sopa de shoyu
* ½  de xícara de suco de maça
* Duas colheres de azeite extra virgem
* Um pitada de pimenta do reino
* 1 colher de sopa de mostarda Dijon

**Modo de preparo**  
  
*Salada*

* Corte o filé de frango em cubos de 2x2cm. Tempere com o
* shoyu e o sal. Leve à chapa para grelhar até ficar dourado.
* Finalize com a ceboulette e reserve.
* Monte as folhas acompanhando a borda do prato e

começando com o alface crespa, alface roxa, a rúcula e por fim a alface frisée.

* Disponha o frango no centro da salada, espalhe as amêndoas e os tomates ao redor. Coloque as fatias de abacate também ao redor.
* Tempere com o molho de mel e o Azeite com Trufas Brancas

*Molho de Mel*  
Bata todos os ingredientes no liquidificador.  
Deixe descansar por 2 horas, sob refrigeração, antes de utilizar.