Poulet a La Mayonnaise

Mayonezli Tavuk

2 morceaux de cuisse de poulet
4 cuillères à soupe de mayonnaise
5 feuilles de salade frisée
5 oignons verts
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
½ bouquet d'aneth

Faites bouillir le poulet, disséquez quand il refroidit.
Hachez les salades frisées et les oignons frais finement. Mettez dans un bol de mélange.
Rajoutez du flocon de piment rouge et du sel. Mélangez un petit moment.
Rajoutez enfin les poulets. Mélangez l'ensemble.
Prenez dans une assiette de service. Saupoudrez de l'aneth haché.

N-B; Rajoutez des noix battues selon votre volonté.