



Recipe : Grilled Chicken Breast Served with Glazed Carrots and Chilled Beetroot Sauce  
دجاج مشوي مع الجزر و صلصة الشمندر  
Category: Main Course  
Prepared by: Chef Maroun Chedid

<b><u>For The Chicken</u> دجاج</b>	<b><u>Qty</u></b>
• Chicken Breast صدر دجاج	2 Pcs قطع
• Carrot جزر	4 Pcs قطع
• Green Beans فاصوليا	1 Cup كوب
• Honey عسل	3 Tbsp ملعقة كبيرة
• Butter زبدة	2 Tbsp ملعقة كبيرة
• Salt and Freshly Milled Black Pepper ملح و بهار أسود	To Taste حسب الذوق
<b><u>For The Green Salad</u> لسلطة</b>	
• Mesclun Salad سلطة المسكلان	2 Cups كوب
• Rocket روكا	1 Bunch باقة
<b><u>For The Chilled Beetroot Sauce</u> صلصة الشمندر</b>	
• Cooked Beetroot شمندر مطبوخ	1 Cup كوب
• Chicken Stock مرقة الدجاج	0.50 Cup كوب
• Fresh Cream فريش كريم	0.50 Cup كوب
• Salt and Freshly Milled Black Pepper ملح و بهار أسود	To Taste حسب الذوق