

Salade met kip

- 200 gram gemengde salade
- 100 gram dun gesneden kipfilet
- 8 eetlepels **rozemarijn-Edik**
- 5 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- 1 sjalotje
- 50 gram geroosterde pijnboompitten
- peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

Snipper het sjalotje in kleine stukjes. Grill de dun gesneden kipfilet heel licht aan in een grillpan. Maak vervolgens een mooie gladde dressing door het sjalotje, de rozemarijn-edik en de olijfolie te staafmixen. Meng daarna de dressing door de sla, maar bewaar wat dressing voor over de dun gesneden kipfilet. Kruid naar smaak met peper en zout. Verdeel de salade over de borden of saladekommen en garneer deze met wat plakjes licht gegrilde kipfilet en pijnboompitten. Verdeel vervolgens het restant van de dressing over de kipfilet.

Dit gerecht is heel makkelijk al eerder voor te bereiden



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

