



Hoofdgerechten

Salade van kip, rode biet en aardappel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

6 eetlepels mosterd-honingvinaigrette
1 sinaasappel (schil en het sap)
75 gram walnoten
500 gram aardappelen (in plakjes)
300 gram broccoli (roosjes)
300 gram kip
1 eetlepel olijfolie
8 plakjes ontbijtspek
1 rode biet (bokaal)
handvol slablaadjes
handvol rucola
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de rode bieten in stukjes. Kook de ongeschilde aardappelen 15 minuten in zoutwater. Voeg de laatste 2 minuten de broccoliroosjes toe. Kruid intussen de kipfilets met peper en zout en bak ze 4-5 minuten aan iedere kant in een beetje olijfolie. Bak tegelijk in een andere pan het spek krokant.

Meng de gehakte walnoten, de schil en het sap van de sinaasappel onder de vinaigrette. Meng dit onder de nog warme aardappelen en broccoli. Snij de kip en het spek in stukjes en meng die samen met de rucola en sla onder de aardappelen.

