



Hoofdgerechten

Witloofsalade met stukjes kip, garnaal en tomaat

Voor 2 personen.

Ingrediënten

6 reuzegarnalen (gebruiksklaar en gepeld)
2 kip (borstenfilets van een gebraden kip)
3 eetlepels bieslookrolletjes
2 eetlepels witte wijnazijn
2 witloof (stronken, grote)
2 eetlepels citroensap
3 eetlepels olijfolie
3 tomaten
peper
zout

Bereidingswijze

Laat de reuzegarnalen aan alle kanten 2-3 minuten braden in 1 el olie, snijd ze dan in stukken. Verwijder het vel van de kippenborstfilets en snij het kippenvlees in stukken. Was het witloof en verdeel het in afzonderlijke blaadjes. Was en halveer de tomaten, verwijder de steelaanzet en snijd in blokjes.

Maak een dressing van de bieslook, de resterende olie, azijn, zout, peper en citroensap en vermeng met het kippenvlees. Voeg de stukjes garnaal erbij en laat alles ca. 1 uur afgedekt marineren in de koelkast.

Meng er dan de witloof en de stukjes tomaat doorheen, breng op smaak met peper en zout en serveer.

