



Hoofdgerechten

Salade pita met meloen en burrata

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram kerstomaatjes (gekleurde)
3 eetlepels balsamicoazijn (witte)
handvol basilicumblaadjes
1 eetlepel kippenkruiden
600 gram kip
1 meloen (Galia)
4 pitabroodjes
1 komkommer
1 lookteentje
1 rode ui
2 burratas
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de pitabroodjes in driehoekjes en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Doe 2 el olijfolie in een kom. Pers er de knoflook bij en kruid met peper en zout. Roer door elkaar. Bedruppel het brood met de knoflookolie en zet 15 minuten in de oven. Draai halverwege om. Laat afkoelen.

Snij de kipfilets in reepjes en kruid met de kippenkruiden. Bak ze goudbruin en gaar in olijfolie. Halveer de kerstomaten. Snij de komkommer in reepjes en hak de ui fijn. Haal met een parisienneboor mooie bolletjes uit de meloen. Meng de meloen met de tomaten, komkommer, ui, de azijn en een scheut olijfolie door elkaar. Schep het pitabrood door de salade. Breng op smaak met peper en zout.

Schep de salade op een schaal, verdeel er de kipreepjes over en schik er de burrata bij. Werk af met het basilicum.

Tip: Kies een net rijpe meloen. Lekker stevig!

Keukenbenodigdheden

Oven
Parisiëneboor

