



Hoofdgerechten

Bijgerechten

Zomerse maaltijdsalade met aardbeien

Voor 6 personen.

Ingrediënten

Voor de salade

1 rode ui (in dunne halve ringen)
200 gram groene asperges
1 eetlepel paprikapoeder
1/2 liter groentebouillon
80 gram pecannoten
100 gram geitenkaas
300 gram aardbeien
100 gram spinazie
250 gram quinoa
600 gram kip
olijfolie
peper
zout

Voor de dressing

1 eetlepel tijmblaadjes (gehakt)
2 eetlepels witte wijnazijn
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel honing

Bereidingswijze

Klop alle ingrediënten voor de dressing los en kruid met peper en zout.

Doe er de aardbeien bij en schep goed om. Kook de quinoa gaar in de hete groentebouillon. Giet af en laat afkoelen. Kruid de kipfilets met het paprikapoeder, peper en zout en bak goudbruin en gaar in olijfolie. Snij het harde onderste deel van de asperges weg en snij ze in stukken van 3 cm. Blancheer ze 3 minuten in kokend gezouten water.

Snij intussen het vlees in reepjes. Giet de asperges af en spoel onder koud water. Meng de spinazie, asperges, rode ui en de aardbeien onder de quinoa en verdeel over de borden. Leg er de kippenreepjes op en werk af met verkruimelde geitenkaas en pecannoten. Bedruppel met de dressing.

