




Thaise kipsalade

-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 20 min.
-  Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 2 limoenen
- 2 stengels citroengras
- 2 el currypasta
- 4 el olijfolie
- 4 kipfilets
- 2 cm verse gember
- 1 knoflookteentje
- 1 bosje radijsjes
- 4 lenteuitjes
- 1 krop ijsbergsla
- 2 el vloeibare honing
- 1 el sojasaus
- 700 g gekookte aardappelen
- 75 g geroosterde pinda's

Voedingswaarde

- 645 kcal, 2710 kJ
- 27 g vet
- 57 g eiwit
- 44 g koolhydraten
- 4 g vezels

Wist u dit

Limoenen zijn in tegenstelling tot citroenen altijd onbespoten. Toch moet u ook limoenen voor gebruik onder heet water wassen en met keukenpapier droogdeppen.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Thaise kipsalade

Bereiding

- 1 Rasp de schil van 1 limoen en pers beide limoenen uit. Snijd het citroengras in plakjes. Vermeng de helft van het limoensap met het citroengras, de currypasta en 1 el olie. Snijd de kipfilets in reepjes en marineer ze 30 min. in het citroenmengsel.
- 2 Schil de gember en pel het knoflookteentje. Snijd de radijsjes en lenteuitjes klein en scheur de sla en in stukjes. Vermeng het resterende limoensap met honing, sojasaus, gember, knoflook en de 2 el olie.
- 3 Verhit de resterende olie in een pan en braad de kipreepjes 10-12 min. mooi lichtbruin.
- 4 Halveer de aardappelen. Verdeel de sla over 4 borden en schep er de aardappelen en de kipreepjes op. Bestrooi met radijsjes, lenteuitjes en pinda's. Druppel de honingdressing erover en serveer de salade warm.

Kooktips

Gebruik voor dit gerecht bij voorkeur aardappelen die van gelijke grootte zijn en kook deze in water met zout in ca. 20 min. gaar.

Serveren

Als u deze salade als voorgerecht serveert, hebt u voldoende voor acht personen. Schenk er een goed gekoelde witte wijn bij.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

(MIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten