



# HERFSTSALADE

## Herfstsalade met Chinese kool, kip en pindadressing

2 personen

🕒 40 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍖 200 g kipfilet
- 🍖 ½ paprika
- 🍖 ½ Chinese kool
- 🍖 ½ komkommer
- 🍖 50 g pinda's (ongezouten)
- 🍖 verse koriander
- 🍖 ½ rode peper
- 🍖 65 g taugé
- 🍖 peper en zout

### voor de dressing

- 🍖 1 el bruine basterdsuiker
- 🍖 1 el pindakaas
- 🍖 3 el kokosmelk
- 🍖 ½ limoen
- 🍖 3 el water
- 🍖 scheutje sojasaus

**MATERIAAL:** grillpan, aluminiumfolie

### ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de kip met een snufje peper en zout.
2. Grill deze in een grillpan (of koekenpan) mooi bruin en gaar.
3. Haal daarna uit de pan en dek af met aluminiumfolie.
4. Verwarm voor de pindadressing de kokosmelk en de basterdsuiker in een pannetje en roer zachtjes door totdat de suiker opgelost is.
5. Voeg beetje bij beetje de pindakaas toe totdat deze helemaal is opgenomen in de saus.
6. Schenk de sojasaus, water en limoensap er bij en roer door.
7. Laat de dressing een paar minuten indikken en daarna afkoelen.
8. Blancheer de taugé kort.
9. Snijd de Chinese kool in reepjes.
10. Doe deze in een grote kom.
11. Snijd de paprika in reepjes en de komkommer in halve maantjes en voeg toe aan de kool.
12. Verdeel dit groente mengsel eventueel over de bordjes of laat in de grote kom.
13. Doe de taugé op de salade en leg hier de stukjes gegrilde kip op.
14. Bestrooi met pinda's, koriander en schep de warme dressing er over.
15. Snijd de rode peper in dunne ringetjes en verdeel over de salade.



Recept: [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)