



Lentesalade met gerookte kip en citrus

2 personen

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 ½ witte kool
- 🍅 2 stengels bleekselderij
- 🍅 4 lente uien
- 🍅 1 gerookte kipfilet
- 🍅 3 sinaasappels
- 🍅 1 limoen
- 🍅 2 tl mosterd
- 🍅 2 tl honing
- 🍅 1 tl gedroogde dragen
- 🍅 4 el olijfolie
- 🍅 zwarte peper
- 🍅 zeezout
- 🍅 1 el geroosterde pijnboompitten



ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de kool fijn met een groot mes of met behulp van de keukenmachine.
2. Snijd de bleekselderij in dunne plakjes en de lente ui in dunne ringetjes.
3. Doe dit bij elkaar in een saladeschaal.
4. De gerookte kipfilet snijd je in stukjes en die gaat ook bij de groenten.
5. Rasp de halve schil van de limoen en 1 sinaasappel boven de schaal.
6. Neem vervolgens 2 sinaasappels en de limoen en haal hier de partjes uit.
7. Pers de laatste sinaasappel uit en doe dit sap er ook bij.
8. Voeg de mosterd, honing en dragon toe aan het sap en klop dit tot een dressing.
9. Schenk de olijfolie in een straaltje erbij terwijl je blijft kloppen totdat het volledig vermengd is met elkaar.
10. Breng de dressing op smaak met peper en zout en schenk over de salade heen.
11. Meng alles goed door en laat een half uurtje staan totdat alle smaken met elkaar verenigd zijn.
12. Strooi de pijnboompitten erover en serveer de salade als lunch of lichte maaltijdsalade in de avond.

Recept: franciscakookt.nl