



Lentesalade met kip, mango, rode peper en koriander

2 personen

🕒 15 + 60 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍖 1 scharrel kipfilet
- 🍌 1 mango (niet te rijp, het vruchtvlees mag nog wel een beetje bite hebben)
- 🥬 2 little gem salade kropjes
- 🌶️ 1 rode peper
- 🌱 2 lente uitjes
- 🌿 1 bosje koriander
- 🍋 1 limoen
- 🥜 1 el arachide olie
- 🌱 1 tl sesamolie

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiding

1. Kook maximaal een uur van te voren de kipfilet gaar en laat deze goed afkoelen.
2. Snijd na het afkoelen de kip in kleine stukjes.

Bereiden

3. Snijd de mango in kleine blokjes.
4. Verwijder de zaadlijsten uit de peper en snijd deze in kleine stukjes.
5. Snijd de lente uitjes in dunne ringetjes.
6. Breek de little gem sla in stukjes.
7. Pers de limoen uit.
8. Hak de koriander fijn.
9. Neem een saladeschaal en doe hierin de kipfilet, mango, rode peper, lente uitjes en koriander.
10. Schenk hier de limoensap over en hussel goed.
11. Meng de sla, arachide olie en de sesamolie erdoor en meng goed met elkaar.



Recept: franciscakookt.nl