



Wintersalade met kool, champignons en kip

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

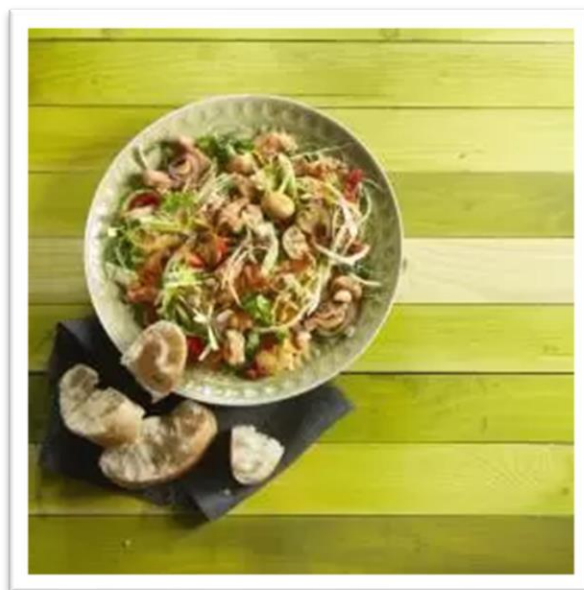
- 🍖 125 g kipdijfilet (in blokjes)
- 🍋 ½ citroen (rasp en sap)
- 🧄 1 teentje knoflook (geperst)
- 🌿 4 el olijfolie
- 🍄 75 g champignons (gehalveerd)
- 🌶️ ½ rode paprika (in stukjes)
- 🥬 100 g groene kool (in dunne reepjes)
- 🥕 ½ winterwortel (in dunne plakken, geschaafd)
- 🧅 ½ rode ui (in dunne ringen)
- 🥬 50 g witte kool (in dunne reepjes)

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Schep de kipplokjes om met de helft van de citroenrasp en -sap, de helft van de knoflook, zout en peper.
2. Verhit 2 eetlepels olie in een wok en bak hierin de kip en champignons in circa 8 minuten gaar en bruin.
3. Schep uit de pan in een kom en verhit de rest van de olie in de wok.
4. Roerbak de paprika, groene kool, wortel, rode ui en rest van de knoflook circa 2 minuten.
5. Neem van de warmtebron en schep om met de witte kool.
6. Verdeel de groenten over de borden en schep de kip en champignons erop.
7. Besprenkel de salade met de rest van de citroenrasp en -sap.

TIP: Lekker met ciabattabrood.



Recept: [Boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)