



Wintersalade met rode kool, kip en mandarijn-gember dressing

2 personen

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

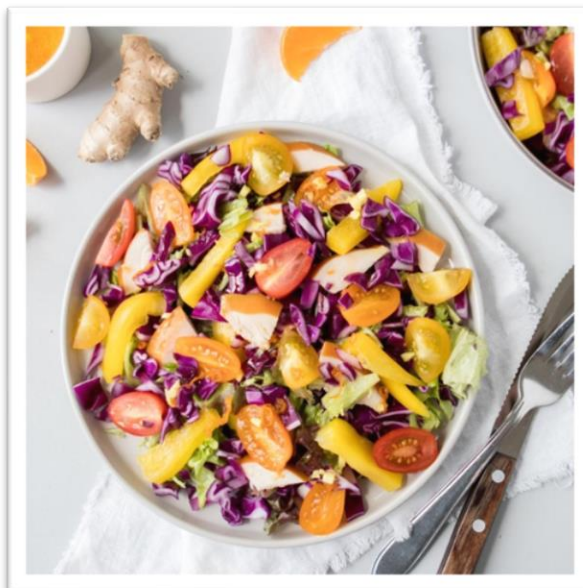
- 🍷 ½ rode kool
- 🍷 ½ krop gemengde kluitsla
- 🍷 150 g gerookte kipfilet
- 🍷 1 gele paprika
- 🍷 150 g gemengde cherrytomaten

voor de dressing

- 🍷 3 el olijfolie extra vierge
- 🍷 2 mandarijnen
- 🍷 1½ cm verse gember

ZO MAAK JE HET:

1. Maak allereerst de marinade.
2. Rasp de schil van 1 mandarijn en pers deze uit.
3. Meng dit met de olijfolie.
4. Verwijder de schil van de gember en snipper deze heel fijn.
5. Voeg dit toe aan de marinade en laat even staan.
6. Snij de gerookte kip in plakjes en vervolgens in even grote stukken.
7. Snij de gele paprika in dunne repen en snij doormidden.
8. Halveer de gemengde cherrytomaten.
9. Hak de sla grof.
10. Neem met een stevig mes de benodigde hoeveelheid rode kool (bijv. 1/3 kool).
11. Verwijder hiervan de kroon en de buitenste harde bladeren.
12. Snij de rode kool in plakken en vervolgens in reepjes fijn.
13. Meng de grofgesneden sla met de gesneden rode kool in een schaal.
14. Pel de andere mandarijn en snijd de partjes tussen de vliezen uit.
15. Voeg de paprika, cherry tomaten en gerookte kip toe.
16. Giet de dressing over de salade en serveer na ongeveer 5 minuten.



Recept: lovemysalad.com