



ZOMERSALADE

Zomersalade met baby Romaine, kip & fruitbierdressing

2 personen

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍖 200 g scharrelkipdijfilet
- 🌿 2 takjes verse tijm
- 🧈 15 g ongezouten roomboter
- 🌱 1 venkelknol
- 🥬 1 kropje baby Romaine sla
- 🌿 7½ g verse basilicum
- 🍷 125 ml Liefmans Fruitesse alcohol free
- 🍷 2 el balsamicoazijn
- 🍓 70 g verse frambozen
- 🧀 50 g Blue Stilton
- 🧀 blauwaderkaas

MATERIAAL: koekenpan, mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de kipdijfilet in repen.
2. Ris de blaadjes van ¼ van de takjes tijm.
3. Bestrooi de kip met de tijm, peper en eventueel zout.
4. Verhit de boter in een koekenpan en bak de kip op middelhoog vuur in ca. 9 min. gaar.
5. Schep regelmatig om.
6. Snijd ondertussen de steel, het loof en een klein stukje van de onderkant van de venkelknol.
7. Bewaar het loof.
8. Halveer de knol en snijd in flinterdunne plakjes, eventueel met behulp van een mandoline.
9. Snijd de Romaine sla en de basilicum in reepjes.
10. Neem de kip uit de pan en houd afgedekt warm.
11. Laat het bakvet in de pan zitten en schenk de Fruitesse en balsamico azijn erbij.
12. Leg de rest van de tijm erin en breng aan de kook.
13. Laat op hoog vuur inkoken tot een dressing.
14. Dit duurt ca. 7 minuten.
15. Verwijder het takje tijm en laat de dressing een beetje afkoelen.
16. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
17. Verdeel de venkel, sla, frambozen en het basilicum over een grote platte schaal.
18. Verkrummel de blue stilton erboven en verdeel de kip en het venkelloof erover.
19. Besprenkel de salade met de dressing.

TIP: In plaats van blauwe kaas kun je ook zachte geitenkaas gebruiken.

TIP: Serveer er een glas Liefmans Fruitesse alcohol free bij mét ijsblokjes.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)