



Zomersalade met balsamico-kip, aardbeien en croutons

2 personen

🕒 25 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 150 g kippendijen
- 🍷 2½ el balsamico azijn
- 🍷 1 el sojasaus
- 🍷 1 el honing
- 🍷 ½ tl sriracha
- 🍷 ½ ciabatta
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 ½ komkommer
- 🍷 1 kropje Salatrio
- 🍷 300 gram aardbeien
- 🍷 1 bol burrata
- 🍷 olie om in te bakken
- 🍷 peper en zout



MATERIAAL: dunschiller of kaasschaaf

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding

1. Meng de balsamicoazijn met de sojasaus, de honing en de sriracha in een kom.
2. Houd ¼ van de marinade achter de hand, dat is straks je dressing.
3. Meng de rest in een andere kom met de kippendijen en wat peper en zout.
4. Laat de kippendijen vervolgens zo lang mogelijk in de koelkast marineren.

Bereiding

5. Verwarm de oven voor op 200°C.
6. Snijd de ciabatta in croutons en meng ze in een kom met de olijfolie en peper en zout.
7. Rooster ze in 10 minuten goudbruin in de oven.
8. Schaaf de komkommer in dunne plakken.
9. Haal de blaadjes van het Salatrio en was ze.
10. Was de aardbeien.
11. Verwarm olie of boter in een koekenpan en bak hierin de kippendijen goudbruin en gaar.
12. Breng ze op smaak met peper en zout.
13. Meng de sla samen met de aardbeien in een kom met de achtergehouden dressing.
14. Verdeel over een groot bord.
15. Verdeel hierover ook de croutons, de komkommer, de kippendijen en de bol burrata.
16. Serveer meteen.

TIP: Dit type sla is ook bekend onder de naam kluitsla. Je koopt 3 soorten sla op één kluit. Hierdoor blijft de sla langer vers. Handig voor de supermarkt (minder bedorven product) en voor de klant want die hoeft ook minder sla weg te gooien. Salatrio bevat Lollo Rosso, Lollo Biondo en eikenblad sla. Hier maak je dus een hele mooie gemengde sla van terwijl je maar een “krop” sla inkoopt.

Recept: lovemysalad.com