



Mediterrane radijssalade

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 klein vers stokbrood
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 4 el traditionele olijfolie
- 🍴 150 g kipfilet
- 🍴 ½ tl gemalen komijn
- 🍴 ½ tl kerriepoeder
- 🍴 1 el vloeibare honing
- 🍴 1 bosje radijsjes
- 🍴 125 g winterpeen
- 🍴 1 el azijn
- 🍴 150 g verse spinazie

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd het stokbrood in de breedte doormidden.
3. Halveer één half brood in de lengte en snijd de 2 helften daarvan in sneetjes.
4. Snijd de knoflook fijn.
5. Meng met 1½ el olie.
6. Verdeel de sneetjes over een met bakpapier beklede bakplaat.
7. Besprenkel met de knoflookolie en bestrooi met zout.
8. Bak in de oven in ca. 8 minuten goudbruin.
9. Snijd de kipfilet in dunne reepjes.
10. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de komijn en het kerriepoeder 1 minuut.
11. Voeg de kip, 1 el honing en peper en zout toe en bak in 6 minuten gaar.
12. Laat afkoelen.
13. Snijd ondertussen de radijs in dunne plakjes, eventueel met behulp van een mandoline.
14. Schil de winterpeen en snijd in dunne plakjes.
15. Meng de rest van de olie en honing met de azijn, radijs, peen en peper en zout.
16. Verdeel de spinazie, radijs-wortelsalade, kip, het ovenbrood over de borden.
17. Serveer met de rest van het stokbrood.

BRON: ah.nl

