



Mediterrane salade met basilicum-croutons

2 PERSONEN

🕒 15 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 afbak ciabattina
- 🍴 250 g Roma tomaatjes
- 🍴 6 el traditionele olijfolie
- 🍴 15 g verse basilicum
- 🍴 135 g gerookte scharrelkipfilet
- 🍴 80 g jonge bladsla met rucola
- 🍴 50 g Kalamata-olijven zonder pit
- 🍴 1 el kappertjes
- 🍴 125 g buffelmozzarella

MATERIAAL: staafmixer, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de basilicumblaadjes grof, doe met de olie in een hoge beker en pureer met de staafmixer.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Scheur de ciabattina in stukken van 2 cm en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Leg de Roma tomaatjes aan de tak eraast, besprenkel het brood en de tomaatjes met 1/3 van de basilicumolie en bestrooi eventueel met zout.
5. Rooster 15 min. in het midden van de oven.
6. Schep de croutons halverwege om.
7. Snijd ondertussen de kip in dunne plakjes.
8. Verdeel de sla, olijven en kappertjes over een grote platte schaal.
9. Scheur de mozzarella in stukjes en verdeel samen met de kip erover.
10. Besprenkel de rest van de basilicumolie erop en verdeel de geroosterde tomaatjes en basilicumcroutons erover.

TIP: Je kunt de croutons 1 dag van tevoren maken. Laat afkoelen en bewaar in een luchtdichte bak buiten de koelkast.

TIP: 1

BRON: ah.nl

