



Thaise saladebowl met kip en pinda-limoendressing

2 PERSONEN

20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 100 ml kokosmelk
- 250 ml kippenbouillon
- 2 kipfilets
- 100 g gemengde bladsla
- 1 avocado (in plakjes)
- ½ paprika (in reepjes)
- 40 g taugé (geblancheerd)
- 1 takje munt (grof gehakt)
- ¼ rode peper (in dunne ringen)

voor de dressing

- ½ limoen (rasp en sap)
- 1 el pindakaas
- ½ el zoete chilisaus
- ½ tl Thaise vissaus

ZO MAAK JE HET

1. Breng een pannetje met de kokosmelk en kippenbouillon aan de kook.
2. Leg de kipfilets erin en zorg ervoor dat ze helemaal onder staan.
3. Pocheer de filets 10-15 minuten totdat ze gaar zijn.
4. Neem uit de bouillon en laat afkoelen.
5. Klop de ingrediënten voor de dressing met 2 el van de bouillon tot een romige dressing.
6. Verdeel de sla over kommen en garneer met de avocado, paprika en taugé.
7. Snijd de gepocheerde kip in plakken en leg op de salade.
8. Besprenkel met de dressing en bestrooi met de munt en rode peper.

TIP: De kokos-kippenbouillon van de kip in dit recept smaakt ook heerlijk als soep.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

