



HET WITTE GOUD

Lauwwarme aspergesalade met gegrilde citroenkip

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ✎ ½ citroen
- ✎ 250 g verse witte asperges
- ✎ 2 el milde olijfolie
- ✎ mespuntje chilivlokken
- ✎ 200 g kipfilet
- ✎ 225 g tuinerwten, diepvries
- ✎ 25 g gepelde pistachenoten
- ✎ 125 g biologische buffelmozzarella 52+
- ✎ 7 g verse munt
- ✎ 50 g slamelange jonge bladsla veldsla

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Pers de citroen uit.
2. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant (ca. 2 cm).
3. Schaaf ze met een dunschiller in dunne linten.
4. Meng met ½ el citroensap de helft van de olie en peper.
5. Meng voor de marinade de rest van het citroensap met de rest van de olie, de chilivlokken en eventueel zout.
6. Halveer de kipfilets in de lengte en meng met de marinade.
7. Verhit de grillpan en gril de kip in 10 minuten rondom bruin en gaar.
8. Kook ondertussen de tuinerwten volgens de aanwijzing op de verpakking en giet af.
9. Rooster in een pan zonder olie of boter de pistachenoten op middelhoog vuur in 3 minuten goudbruin.
10. Laat de mozzarella uitlekken en scheur in stukken.
11. Snijd de munt fijn en hak de iets afgekoelde pistachenoten grof.
12. Meng de sla met de tuinerwten en de munt en verdeel over een schaal.
13. Verdeel de aspergelinten erover.
14. Snijd de kip in schuine repen en verdeel samen met de mozzarella erover.
15. Bestrooi met de pistachenoten, peper en eventueel zout.

BRON: ah.nl

