



IR Ierse aardappelsalade

2 personen

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 2 rode uien
- 2 venkelknollen
- 800 g aardappelpartjes met kruiden, koelvak
- 400 g kippendijfilets
- 85 g veldsla
- 8 el honing-mosterddressing
- 2 el olijfolie
- zout en peper

materiaal: grote kom, bakplaat met bakpapier, bakkwastje

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht).
2. Snijd de rode uien en venkel in halve ringen.
3. Verdeel ze samen met de aardappelpartjes over een met bakpapier beklede bakplaat en leg de kippendijfilets er bovenop.
4. Bestrijk alles met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
5. Bak in 30-35 minuten in de oven gaar en knapperig.
6. Schep halverwege om.
7. Laat de ingrediënten op de bakplaat een beetje afkoelen.
8. Snijd intussen de kippendijfilets in plakjes.
9. Meng de geroosterde groenten, veldsla en honing-mosterddressing door elkaar en schep op een serveerschaal.
10. Leg de gesneden kip bovenop.
11. Serveer de salade lauwwarm.

TIP: Aardappelsalade kun je na het afkoelen 2 dagen in de koelkast bewaren, in een goed afgesloten bak

BRON: [AI](#)

