

ZOMERSE SALADE

(2 personen)

INGREDIËNTEN

100 gram gemengde jonge bladsla of je eigen favoriete slamengsel
80 gram veldsla
16 aardbeien
160 gr kippendij
6 blaadjes basilicum (fijngesneden)
4 blaadjes munt (fijngesneden)
optioneel ook 2 blaadjes citroenmelisse (fijngesneden)

Marinade kip:

2 EL oestersaus
½ EL ketjap manis
scheutje sojasaus
scheutje vissaus
1 teentje knoflook fijn
1 cm verse gember fijngesneden (niet in huis alternatief gemalen gember)

Dressing:

2EL olijfolie
½ EL balsamicoazijn
½ EL honing
snufje peper

BEREIDING

Snijd de kippendij in gelijke stukken voor 6 stokjes
Marineer vervolgens de kippendij. Nog lekkerder als je dit al ruim van tevoren doet zodat de marinade lekker in het vlees kan trekken.
Bereid de kipsaté op de BBQ of in de oven (indicatie: 180graden, circa 20min)

Maak ondertussen de dressing voor de salade en snijd alle aardbeien in tweeën.
Wanneer de kipsaté klaar is (check altijd of het vlees gaar is!) verdeel je de sla over twee borden en meng daar doorheen de aardbeien.
Besprenkel de salade met de dressing en om het af te maken strooi je het mengsel van basilicum, munt en eventueel citroenmelisse over de salade heen.
Leg de stokjes er mooi naast en klaar ben je! Een heerlijke zomerse salade

Geniet ervan!