

## Salade met gegrilde ananas

Deze salade is echt lekker zomers. Sowieso word ik van de kleuren al blij! En ook van wat er op mijn bord ligt. Eigenlijk heb ik van alles gepakt wat ik nog in de koelkast kon vinden en dat is mijn geval altijd veel.. Een avocado, een paprika een handje worteljulienne, wat tomaatjes en als basis een handje rucola. Love it!

Dit recept komt oorspronkelijk van Uit Paulines Keuken

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	15 minuten

---

Deze salade is echt lekker zomers. Sowieso word ik van de kleuren al blij! En ook van wat er op mijn bord ligt. Eigenlijk heb ik van alles gepakt wat ik nog in de koelkast kon vinden en dat is mijn geval altijd veel.. Een avocado, een paprika een handje worteljulienne, wat tomaatjes en als basis een handje rucola. Love it!

Dit recept komt oorspronkelijk van Uit Paulines Keuken

### Bereidwijze

1. Kruid de kip met het paprikapoeder en wat peper en zout. Laat een grillpan goed heet worden.
2. Maak de kipfilets vochtig met wat olijfolie en leg ze in de grillpan. Grill de kip aan weerszijden goudbruin en gaar.
3. Maak met behulp van een ananasboor schijven van de ananas. Leg deze naast de kip en grill ze kort mee.
4. Verdeel de rucola en de worteljulienne over 4 borden.
5. Was de tomaatjes en halveer ze, was de paprika en snijd deze in repen, snij ook de avocado's in repen en de rode ui in halve ringen. Verdeel dit over de borden.
6. Maak een dressing van de mango-azijn (een andere fruitige azijn kan ook) en de olijfolie en sprenkel dit over de salade.
7. Snijd de gegrilde kip in plakken en leg deze op het bord.
8. Leg de gegrilde ananas ernaast en je zomerse maaltijdsalade is klaar.

### Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 100 gr rucola
- 100 gr wortel julienne
- 1 rode ui
- 2 avocado's
- 1 rode paprika
- 150 gr kleine tomaatjes
- 1 ananas
- Paprikapoeder
- Peper en zout
- Olijfolie
- 1 el mango-azijn (voor de dressing)
- 3 el olijfolie (voor de dressing)

accessoires