

## Kip Mango salade

Ik vind fruit heerlijk in salades. Al eerder maakte ik eens salades met aardbeien, sinaasappel en watermeloen. Nu heb ik een kip mango salade gemaakt, lekker tropisch en lekker makkelijk. Ik heb voor deze salade baby sla gebruikt, little gem, ik vind dat er zo leuk uit zien. Maar je kan ook iedere andere soort salade nemen.

Ik heb mango azijn gebruikt, maar frambozenazijn kan ook. Het fris-zoete is erg lekker met de gerookte kip en de zoete mango. De chili's maken het een beetje spicy en de crunchy cashewnoten maken het helemaal af.

Dit recept komt oorspronkelijk voort uit een samenwerking tussen Foodelicious en Pauline's Keuken.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

---

Ik vind fruit heerlijk in salades. Al eerder maakte ik eens salades met aardbeien, sinaasappel en watermeloen. Nu heb ik een kip mango salade gemaakt, lekker tropisch en lekker makkelijk. Ik heb voor deze salade baby sla gebruikt, little gem, ik vind dat er zo leuk uit zien. Maar je kan ook iedere andere soort salade nemen.

Ik heb mango azijn gebruikt, maar frambozenazijn kan ook. Het fris-zoete is erg lekker met de gerookte kip en de zoete mango. De chili's maken het een beetje spicy en de crunchy cashewnoten maken het helemaal af.

Dit recept komt oorspronkelijk voort uit een samenwerking tussen Foodelicious en Pauline's Keuken.

### Bereidwijze

1. Was de sla en verwijder het uiteinde en snij de kropjes doormidden. Leg deze op het bord.
2. Snij de gerookte kipfilet in plakjes en leg deze er naast.
3. Schil de mango en snij deze in partjes. Het makkelijkste is om aan iedere kant naast de pit te snijden om deze helften vervolgens weer in partjes te snijden. Leg de mango op het bord.
4. Snij de lente ui in ringen en meng deze met de wortel julienne.
5. Maak een dressing van de azijn, de olie en de chilipepers. Meng dit door de wortel julienne.
6. Verdeel ook een beetje dressing over de little gem.
7. Garneer met de cashewnoten.

### Ingrediënten

- 2 st. Little gem
- 2 mango's
- 2 lente uitjes
- 100 gr julienne van wortel
- 2 st. gerookte kipfilet
- 60 gr cashewnoten
- 1 el mango azijn
- 3 el olijfolie
- Klein stukje chilipeper

### accessoires