

Aardbei, avocado en kip salade

Heerlijke zomerse salade voor een lunch in de tuin. Of serveer er een simpele pasta bij en eet het als een hoofdgerecht in de avond zon.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	30 minuten

Heerlijke zomerse salade voor een lunch in de tuin. Of serveer er een simpele pasta bij en eet het als een hoofdgerecht in de avond zon.

Bereidwijze

1. Meng de olijfolie, de balsamimco met wat zout, peper en de dragon in een diep bord.
2. Sla eventueel de kippendijen plat met de achterkant van de pan en laat ze marineren in de dressing. Dek af met huishoudfolie en plaatst in de koelkast voor minimaal 30 minuten.
3. Gril de kippendijen op hoogvuur in de grillpan tot ze gaar zijn (hoe dunner de kippendijen, hoe sneller) en snijd in reepjes.
4. Snijd ondertussen de ui in dunnen ringen, de aardbeien in kwarten, brokkel de feta en snij de avocado in partjes en meng met de spinazie in een grote schaal.
5. Rooster de amandelen of pecannoten kort in de pan.
6. Maak de salade af met een scheut aardbeienazijn, olijfolie, zoutfalkes, de amandelen en natuurlijk de gebakken kip.
7. Serveer direct en geniet!

Ingrediënten

- 4 kippendijen
- 400 gram verse spinazie
- 6 - 8 aardbeien
- 1 avocado
- 1 rode ui
- 150 gram feta
- Handjevol amandelen of pecannoten
- 2 el aardbeien azijn
- Saltfalkes van Falksalt

Dressing

- 3 el olijfolie Roma
- 2 el Balsamico 6 jaar
- 1 tl verse dragon
- Peper en zout

accessoires