

Watermeloen-mangosalade met kip

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

350 gram kipfilets
200 gram watermeloenen (pitjes verwijderd)
1 mango
1 sjalot
1 handvol platte peterselie (blaadjes)
1 handvol muntblaadjes

Voor de dressing:

1 rode chilipeper (fijngesneden)
3 eetlepels citroensap
1 vissaus
1 snuifje zout

Bereidingswijze

1. **Pocheer de kipfilet gedurende 15 minuten in lichtgezouten water. Snij het vruchtvlees van de watermeloen en de mango in mooie blokjes. Snipper het sjalotje.**
2. **Klop alle ingrediënten voor de dressing tot een glad sausje. Zet apart.**
3. **Haal de kip uit het kookvocht en laat afkoelen. Trek het vlees vervolgens in sliertjes.**
4. **Hussel de kip met de watermeloen, de mango, de sjalot, de peterselie en de munt onder elkaar. Giet er de dressing over en serveer.**