



Crunchy zomersalade met sticky chicken

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

voor de dressing:

- 1 eetlepel gember (fijngesneden)
- 1 eetlepel knoflook (fijngesneden)
- 2 eetlepels tahin (sesampasta)
- 2 eetlepels miso
- 5 eetlepels honing
- 4 eetlepels rijstazijn
- 2 eetlepels sesamolie
- 2 eetlepels arachideolie
- zout
- sriracha (of een andere pikante dressing)

voor de Salade:

- 4 wortels
- 1 komkommer
- 2 stengels selders
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 125 gram peultjes
- 1 ijsbergsla
- 100 gram pindanoten (gezouten, grof gesneden)
- 4 lente-uitjes
- 1 bosje koriander
- peper en zout

extra

- 500 gram kippendijfilets
- 4 eetlepels sojasaus



Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de dressing: mix in een blender of keukenrobot de gember met de knoflook, de tahin, de miso, 1 eetlepel honing, de rijstazijn, de sesamolie en de arachideolie. Voeg een beetje zout en sriracha toe.
- 2.** Maak de salade: rasp de wortels, snij de komkommer in dunne reepjes, snij de selder fijn, snij de paprika's en de peultjes in reepjes en snij de ijsbergsla fijn. Meng deze groenten met de pindanoten, de lente-uitjes en de koriander.
- 3.** Voeg de dressing toe. Breng op smaak met peper en zout en meng alles goed.
- 4.** Meng de kippendijfilets met de sojasaus en 4 eetlepels honing. Laat een kwartiertje marineren en gril de kip gaar. Snij in dunne plakjes en serveer bij de salade.