



Griekse salade met crispy lemon chicken



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de salade:

1 kropsla
1 komkommer
2 tomaten
1 rode ui
1 handvol olijven
olijfolie
1 citroen (sap)
1 theelepel oregano
peper en zout

Voor de crispy chicken:

4 kipfilets
1 citroen (sap)
1 eetlepel oregano
1 kopje bloem
1 ei
2 kopjes panko
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Was de kropsla en zwier droog. Snij de komkommer in stukken. Snij de tomaten in blokjes. Snij de rode ui in halve maantjes. Schik de sla op een schaal en verdeel hierover de komkommer, de tomaten, de rode ui en de olijven. Bedruppel met olijfolie en citroensap. Breng op smaak met peper, zout en oregano.



- 2.** Snij de kipfilets in repen. Marineer ze gedurende 1 uur in het citroensap met de oregano, peper en zout. Dep droog. Wentel de reepjes achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko. Frituur de reepjes 4 à 5 minuten in olie van 170 °C, tot ze goudbruin zijn.
- 3.** Laat uitlekken op keukenpapier en verdeel over de salade.