



## Hähnchen und Feta auf Risonisalat

mit gerösteten Cashews und Limette



ca. 25min



2 personen

Wenn es heute ein bisschen zackiger gehen soll, ist dieser frische, mexikanisch angehauchte Salat genau dein Ding! Aus reisförmigen Risoni-Nudeln zauberst du eine nahrhafte Basis, die mit knackigem Eisbergsalat, frischen Tomaten und einem cremig-limettrigen Dressing aufgepeppt wird. Obenauf thront pikant angebratene Hähnchenbrust, die mit Feta und angerösteten Cashews überhäuft auch gar nicht lange auf deine Gabel warten muss!

## Wat je van ons krijgt

- 200g risoni<sup>1</sup>
- 1 kipfilet
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 1 tomaat
- 1 bosui
- 25g cashewnoten<sup>15</sup>
- 1 limoen
- 1x slamelange: ijsbergsla
- 50g feta<sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise<sup>3</sup>
- peper en zout
- suiker
- 35ml olijfolie

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- citruspers
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 940kcal, vet 46.3g, koolhydraten 87.2g, eiwit 43.0g



1. Pasta kochen



2. Fleisch braten



3. Gemüse schneiden



4. Nüsse anrösten



5. Dressing anrühren



6. Fleisch schneiden