



Kleurrijke salade met kip en pinda's

met een romige maïsdressing



ca. 25min



2 personen

Vandaag kan je jezelf en je geliefden verwennen met een salade die niet alleen lekker smaakt, maar ook nog eens in een handomdraai en zonder veel kookgerei gemaakt is. Malse gemarineerde kipdijfilets bovenop een kleurrijke salade van geroosterde maïs, tomaten en paprika's. Een romige dressing en knapperige pinda's maken het tot een heerlijk geheel.

Wat je van ons krijgt

- 3 kippenfilets
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 blik maïs
- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika
- 2 tomaten
- 1x krulselmelange
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- zeef

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

Allergenen

pinda's (5), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 869kcal, vet 65.2g, koolhydraten 32.0g, eiwit 39.4g



1. Kip kruiden

Dep de **kipdijfilets** droog met keukenpapier en kruid met 1/2tl peper en zout. Meng de **helft van de crème fraîche** met de **Mexicaanse kruidenmix**, schep de **kip** erdoor en zet opzij.



2. Ingrediënten voorbereiden

Giet de **maïs** af in een zeef en laat uitlekken. Houd **2-3el maïs** apart. Pel en hak de **knoflook** grof.



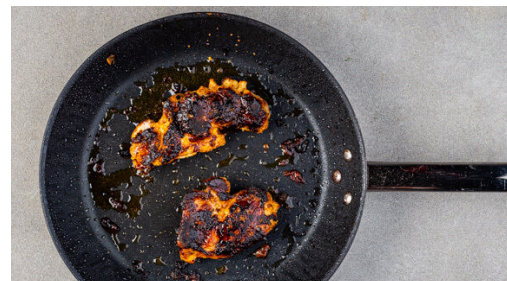
3. Groenten snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de **tomaten** ook in blokjes.



4. Maïs bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **maïs** 4-5min, tot het licht gebruind is. Kruid met een snuf peper en zout en haal het uit de pan.



5. Kip braden

Verhit de gebruikte pan opnieuw met 1el olijfolie. Bak de **kip** rondom in 4-5min bruin en gaar. Neem uit de pan en snijd in reepjes.



6. Dressing maken

Doe de **rest van de crème fraîche**, de **rest van de maïs**, de **knoflook**, 2el olijfolie, 1el witte azijn en een snuf peper en zout in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer glad. Proef en voeg evt. meer peper en zout toe. Meng de **sla** met de **tomaten**, de **paprika**, de **gebakken maïs** en de **dressing**. Serveer de **kip** op de **salade** en bestrooi met **pinda's**.