



Mexicaans gekruide kip op risonisalade

met feta, cashewnoten en limoendressing



ca. 25min



2 personen

Risoni leent zich uitstekend voor het maken van pastasalades. Het heeft een prettige beet en de pasta laat zich goed mengen. Vandaag combineer je risoni met tomaat, ijsbergslamelange en dressing op basis van limoen en Mexicaanse kruiden. Erbij gebraden kip, knapperige bosui, geroosterde cashewnoten en feta.

Wat je van ons krijgt

- 200g risoni ¹
- 1 kipfilet
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 tomaten
- 1 bosui
- 25g gezouten cashewnoten ^{5,15}
- 1 limoen
- 1x slamelange: ijsbergsla
- 50g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

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



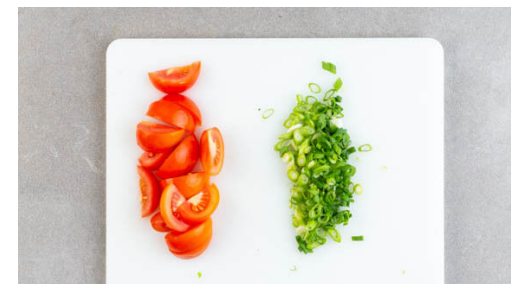
1. Pasta koken

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Giet af in een vergiet, spoel om met koud water en laat uitlekken



2. Kip braden

Dep de **kipfilet** droog en wrijf 'm in met de **helft van de Mexicaanse kruidenmix**, een snuf zout en 1el olijfolie. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en braad de **kip** in 13-15min rondom goudbruin en gaar. Schep op een bord en bewaar de pan met **braadvet**.



3. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** in partjes en de **bosui** in dunne ringen.



4. Cashews roosteren

Meng de **cashewnoten** met **1/2tl Mexicaanse kruidenmix** en 1tl olijfolie. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **cashews** in 1-2min goudbruin. Neem uit de pan en laat afkoelen.



5. Dressing kloppen

Pers de **limoen** uit. Klop een **dressing** van **2el limoensap**, de **rest van de Mexicaanse kruidenmix**, 2el mayonaise, 1el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper en suiker.



6. Kip snijden

Snijd de **kip** in plakken. Meng de **tomaat**, **slamelange** en **dressing** met de **pasta** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Verdeel de **risonisalade** over de borden en serveer de **kip** er bovenop. Verkrummel de **feta** erover en bestrooi met de **bosui** en de **cashewnoten**.