



## Romige kipsalade met crostini

op witlofsalade met sinaasappel en walnoten



ca. 40min



2 personen

Normaalgesproken koop je je kipsalade kant-en-klaar in een bakje in de supermarkt, maar wist je dat zelf maken heel makkelijk en bovendien veel lekkerder is? Je doet het vandaag met malse kippendijen, crème fraîche en cajunkruiden. Als tegenhanger van al die romigheid maak je er een frisse witlofsalade met sinaasappel en bleekselderij bij. En crostini met kruidenboter mogen natuurlijk ook niet ontbreken.

## Wat je van ons krijgt

- 2 kippendijfilets
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 2x witlof
- 1 stengel bleekselderij <sup>9</sup>
- 1 sinaasappel
- 10g verse bieslook
- 2 tenen knoflook
- 1 baguette <sup>1</sup>
- 25g walnoten <sup>15</sup>
- 1 zakje cajunkruiden

## Wat je thuis nodig hebt

- boter <sup>7</sup>
- mosterd <sup>10</sup>
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- keukenweegschaal

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

### Kooktip

Je kunt de kipbouillon bewaren en later gebruiken als basis voor soep of risotto.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 931kcal, vet 67.3g, koolhydraten 54.1g, eiwit 28.1g



### 1. Kip pocheren

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Laat 50g boter op kamertemperatuur komen. Breng voldoende water om de **kip** onder te zetten aan de kook in een kleine kookpan. Dep de **kippendijen** droog en voeg ze toe zodra het water kookt. Draai het vuur middelhoog en laat 10-11 min pocheren, tot de **kip** helemaal gaar is. Neem uit de pan en laat afkoelen (**zie tip, links**).



### 4. Kruidenboter maken

Snijdt of knip de **bieslook** in dunne ringetjes. Pel en hak de **knoflook** heel fijn, of druk door een knoflookpers. Meng de boter met de **bieslook** en de **helft van de knoflook**. Breng de **kruidenboter** verder op smaak met een flinke snuf zout.



### 2. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van **1 el crème fraîche**, **1 el olijfolie**, **1 el azijn**, **1/2 tl mosterd**, **1/2 tl suiker** en een flinke snuf zout.



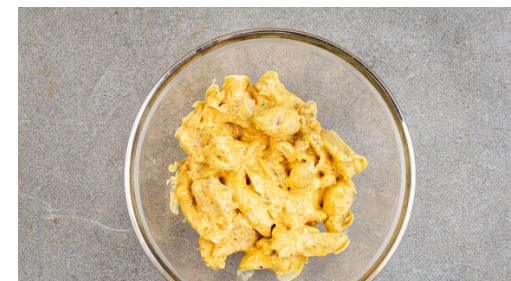
### 5. Roosteren

Snijdt de **baguette** in sneetjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Besmeer met de **kruidenboter**. Voeg de **walnoten** ook toe aan de bakplaat en rooster het geheel 10-11 min in de oven.



### 3. Salade maken

Snijdt de **witlof** in de lengte doormidden en dan in brede reepjes. Snijdt de **bleekselderij** in schijfjes. Schil de **sinaasappel** en verwijder daarbij ook het wit. Snijdt het **vrucht vlees** in partjes tussen de vliesjes uit. Hussel de **witlof**, **bleekselderij** en **sinaasappel** om met de **dressing**.



### 6. Kipsalade maken

Trek de **kip** met twee vorken uit elkaar en meng het **vlees** met de **rest van de crème fraîche**, de **cajunkruiden** en de **rest van de knoflook**. Breng op smaak met zout en peper. Hak de **walnoten** grof en meng ze met de **witlofsalade**. Verdeel de **witlofsalade** over de borden, top met de **kipsalade** en geef de **crostini** erbij.