



Supersnel V2: Bio-kip en feta op risonisalade

met geroosterde cashewnoten en limoendressing



ca. 20min



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 biologische kip, knapperige bosui, geroosterde cashewnoten en feta.

Wat je van ons krijgt

- 200g risoni ¹
- 2 biologische kipfilets
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 tomaten
- 1 bosui
- 25g gezouten cashewnoten ^{5,15}
- 1 onbehandelde limoen
- 200g ijsbergsla-melange
- 100g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- zeef

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.

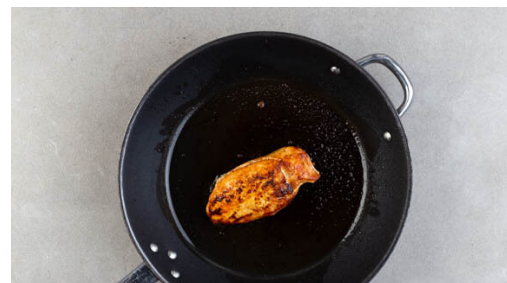
Voedingswaarde per portie

calorieën 1168kcal, vet 59.4g, koolhydraten 87.0g, eiwit 72.5g



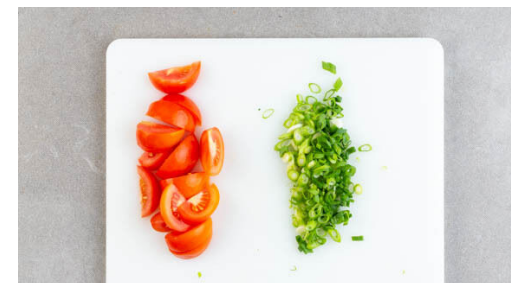
1. Pasta koken

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 **kipfilets** droog en wrijf ze in met de **helft van de Mexicaanse kruidenmix**, een flinke snuf zout en 2el olijfolie. Verhit een grote 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 **½tl Mexicaanse kruidenmix** en 1tl olijfolie. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **cashews** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel te donker worden. 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, ½tl 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**.