



Romige kipsalade met crostini

op witlofsalade met sinaasappel en walnoten



ca. 40min



2 personen

Normaal gesproken 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

- 1 kipfilet
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 2 stronken witlof
- 1 stengel bleekselderij ¹
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 10g verse bieslook
- 2 tenen knoflook
- 1 baguette ²
- 25g walnoten ⁵
- 1 zakje cajunkruiden

Wat je thuis nodig hebt

- 50g boter ³
- ½tl mosterd ⁴
- 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

Selderij (1), Gluten (2), Melk (3), Mosterd (4), Noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 919kcal, vet 60.0g, koolhydraten 55.8g, eiwit 40.0g



1. Vlees garen

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Laat 50g boter op kamertemperatuur komen. Breng voldoende water voor het **vlees** aan de kook in een kleine kookpan. Dep het **vlees** droog en klap de delen open. Voeg toe aan het kokende water, zet het vuur middelhoog en laat 10-11 min pocheren, tot het **vlees** helemaal gaar is. Neem uit de pan en laat afkoelen (zie ook de **kooktip** links).



4. Kruidenboter maken

Snijd de **bieslook** in kleine ringetjes. Pel de **knoflook** en hak of pers heel fijn. Meng de boter met de **bieslook** en de **helft van de knoflook**. Breng de **kruidenboter** verder op smaak met een flinke snuf zout.



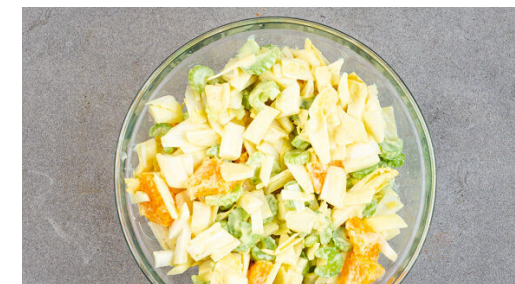
2. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van **1 el crème fraîche**, **1 el olijfolie**, **1 el azijn**, **½tl mosterd**, **½tl suiker** en een flinke snuf zout.



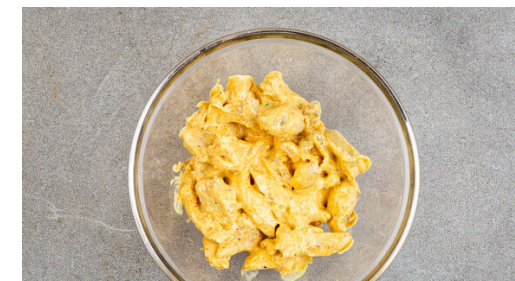
5. Roosteren

Snijd de **baguette** in sneetjes en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Besmeer met de **kruidenboter**. Leg de **walnoten** naast het **brood** op de bakplaat en rooster het geheel 10-11 min in de oven.



3. Salade maken

Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan in brede reepjes. Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Schil de **sinaasappel** met een mes, verwijder ook het witte deel. Snijd het **vrucht vlees** tussen de vliesjes uit. Hussel de **witlof**, **bleekselderij** en **sinaasappel** om met de **dressing**.



6. Vleessalade maken

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