



Eenvoudige salade met dragonkip

en croutons plus geroosterde rode druiven



ca. 25min



2 personen

De naam dragon betekent 'draak': de blaadjes die alle kanten opgroeien, doen denken aan drakenstekels. Vroeger werd dragon gebruikt als slaapmiddel, maar inmiddels weten we dat de peperige smaak van dit kruid heel goed samengaat met vlees. Vandaar dat je het in dit recept gebruikt om de kip te omhullen. Samen met de zoete, geroosterde druiven is dit een salade waarbij je absoluut niet in slaap zal vallen!

Wat je van ons krijgt

- 10g verse dragon
- 1 speltbroodje ^{1,7,11,13}
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x kipstukjes
- 1 bakje rode druiven
- 1x veldsla
- 1 minikomkommer
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 bosui
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}
- 1 zakje walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- vergiet

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

Kooktip

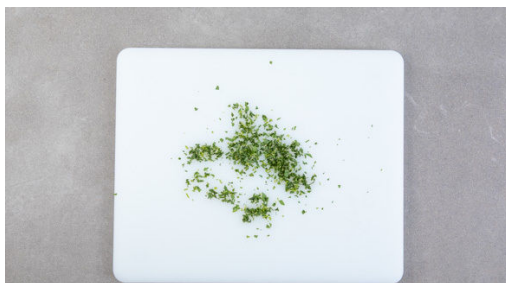
Je kunt eventueel de druiven in kleinere trosjes verdelen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 634kcal, vet 34.4g, koolhydraten 38.5g, eiwit 39.3g



1. Dragon snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **helft van de dragonblaadjes** fijn. Je kunt meer **dragon** gebruiken voor een sterkere smaak.



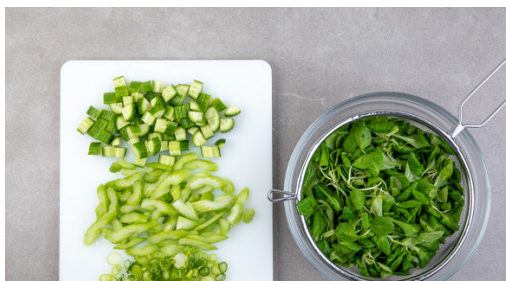
2. Croutons maken

Snijd of scheur de **broodje** in blokjes. Meng in een grote kom de **mosterd** met 2el olijfolie en 1/8tl zout en roer het **brood** erdoor. Verdeel de **croutons** over een helft van een bakplaat met bakpapier.



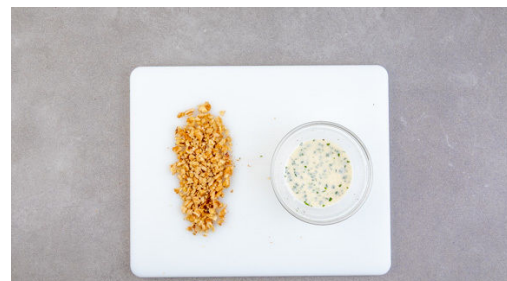
3. Brood en kip bakken

Doe de **kipstukjes** met 1el olijfolie en de **helft van de dragon** in de gebruikte kom en roer goed door. Leg de **kip** naast de **croutons**. Bak ca. 5min in de oven en schep om. Leg de **druiven** erbij (**zie tip, links**). Bak **alles** nog 5-7min totdat de **kip** gaar is en **croutons** knapperig zijn.



4. Groenten snijden

Was de **veldsla** grondig en laat in een vergiet uitlekken. Snijd de **minikomkommer** in kleine blokjes. Snijd de **bleekselderij** schuin in dunne schijfjes. Snijd de **bosui** in ringen.



5. Dressing maken

Maak een **dressing** van de **mayonaise**, **rest van de dragon**, 1el olijfolie, 2el water, 1el azijn en 1/8tl zout en een snuf peper. Hak de **walnoten** grof.



6. Salade mengen

Meng de **veldsla**, **komkommer** en **bleekselderij** met de **dressing**. Schep de **salade** op en verdeel de **croutons**, **druiven** en **kip** erover. Bestrooi met de **bosui** en **walnoten**.