

Maaltijdsalade kip, brie, peer en honing-mosterddressing

Aantal personen: 1

Receptuur en werkwijze

Hoeveelheid		Ingrediënten	Geur- Prikkeling -smaak
Salade			
80	G	Gemengde sla	Basis
40	G	Kipdijfilet blokjes	Basis
40	G	Verse brie	Basis
50	G	Verse rijpe peer of blik	Smaak -zoet
5	G	Pistache nootjes	prikkeling
10	G	Tomaten in olie	Smaak - umami
Honing-mosterddressing			
25	cc	Olijfolie	Smaak - vet
10	cc	Witte-wijnazijn	Smaak - zuur
15	g	Honing	Smaak - zoet
5	g	Mosterd	Smaak - prikkeling
		Gemalen peper	Prikkeling

Stappen	Werkwijze	Temperatuur	Tijd
Salade			
1	Verhit de olijfolie	120°C	2 min
2	Kippoulet aanbakken in olijfolie met theelepel kerrie en theelepel ketjap	120°C	2 min
3	Brie in reepjes snijden	120°C	2 min
4	Gedroogde tomaatjes en peer in blokjes snijden		
5	Doe de sla in een diep bord	95°C	25 min
6	Daarna overige ingrediënten losjes over sla verdelen		
Dressing			
1	Doe alle ingrediënten in een beker en mix met de staafmixer		
2	Proef de dressing en als deze goed is verdeel over de salade		
Eet smakelijk!			

Tips

Een maaltijdsalade is een salade die, in tegenstelling tot een gangbare salade die een onderdeel van een maaltijd vormt, dienst doet als een volledige maaltijd.

Een goede maaltijdsalade die genoeg verzadigt, bestaat uit een basis van verschillende onderdelen waarmee je eindeloos kunt variëren.