

## Oosterse kipsalade

Voorgerecht voor 4 personen

200 gr. kipfilet  
1 klein rood pepertje  
ca. 200 g slablaadjes  
arachide- of zonnebloemolie  
2 theel. sesamzaadjes  
1 eetl. fijngehakte munt  
voor de dressing:  
1 perssinaasappel  
1 teentje knoflook  
1 sjalotje of kleine ui  
2 eetl. citroensap  
1 eetl. zoute sojasaus



Vorbereiden:

Snijd de kipfilet in reepjes. Maak de dressing voor de salade: pers de sinaasappel uit, hak het ontvelde knoflookteentje in kleine stukjes en leg deze in een grote kom. Snipper het gepelde sjalotje en doe de snippers bij de knoflook. Voeg de citroensap, de sojasaus en het sinaasappelsap toe en roer door elkaar. Verwijder de bovenkant en het steeltje van het pepertje. Snijd het pepertje in dunne ringetjes. Was en droog de slablaadjes.

Bereiden:

Verhit ca. 2 eetl. olie in een koekenpan of wok en bak de kipreepjes in ca. 10 minuten helemaal gaar. Laat ze vervolgens afkoelen. Leg de kipreepjes in de dressing en laat ze minstens 10 minuten marinieren. Rooster de sesamzaadjes in een koekenpan in enkele druppels olie lichtbruin. Schep ze uit de pan in een kommetje. Verdeel de blaadjes sla over de borden. Verdeel de reepjes kip en de dressing erover. Garneer de salade met de peperringetjes en strooi er een beetje sesamzaad en munt over.

Tip:

Vervang de ringetjes rode peper (die scherp van smaak zijn) door in ringetjes gesneden lente-/ bosui.