

Zomerse radijssalade



INGREDIENTEN voor 2 personen

1 biologische kipfilet	Voor de dressing:
1 bosje radijs	½ sinaasappel
1 appel	een eetlepel olijfolie
2 perziken	een eetlepel vruchtenazijn of balsamico
½ sinaasappel	zout en peper
Ras el hanout kruiden of kipkruiden	
Klontje kokosolie	
Handvol veldsla	
Handje vol pitjes als b.v. pijnboompitjes pompoenpitjes of zonnebloempitjes	
Handje vol loof van de radijs.	

BEREIDING:

De kipfilet kruiden met ras el hanout kruiden of met kipkruiden.
Bak de kipfilet in een klontje kokosolie gaar en bruin.
Laat afkoelen en snijd in hele dunne plakjes.

Maak de radijsjes schoon en snijd in hele dunne plakjes (eventueel met een schaafe). Hoe dunner de plakjes hoe lekkerder.
Schil de appel en snijd die in blokjes.
Was de perziken en snijd die in schijfjes (niet ontvellen).
Schil de sinaasappel, de ene helft in partjes snijden en de andere helft persen voor de dressing.
Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Verhit de pitjes in een koekenpan zonder vet op een hoog vuur, erbij blijven en om en om schudden in de pan tot ze even wat bijkleuren.

Leg de plakjes kipfilet op een schaal, leg hierover een laagje veldsla.
Meng de appelblokjes, de perzikschijfjes en de radijsplakjes door elkaar en verdeel dat over de veldsla.

Sprenkel de dressing erover en garneer met: geknipt groenloof, de schijfjes sinaasappel en pitjes.