



KIPSALADE MET AARDBEIEN, FETA EN AVOCADO

INGREDIËNTEN

- 250 g kipfilet
- 75 g aardbeien
- 1 kleine avocado
- 30 g rode ui
- 100 g venkel
- Boter om in te bakken
- 100 g veldsla, babyspinazie, rucola of andere groene sla
- 40 g feta
- 20 g geroosterde amandelen

Balsamicomarinade

- 2 tl rode balsamico
- 2 el olijfolie
- 2 el verse dragon
- Een beetje zout en peper uit de molen.

BEREIDING

1. Doe balsamico, olijfolie, dragon, zout en peper in een schaal en roer alles goed door elkaar.
2. Doe de kipfilet in een schaal, giet er 1/3 van de marinade over en laar de kip 30 minuten marineren.
3. Snijd de aardbeien in vier parten en het avocadovruchtvlees in plakjes. Snijd de rode ui en de venkel in dunne plakjes.
4. Verhit de boter in een pan en bak daarin de kip. Laat ze afkoelen en snijd ze in plakjes.
5. Verdeel de sla over een schaal en verspreid de aardbeien, avocado, ui, venkel en kip erover. Verbrokkel de feta, hak de amandelen grof en strooi ze allebei over de salade. Serveer de rest van de marinade er apart bij.

Eet smakelijk!