



CALIFORNISCHE SALADE

Receptuur voor 6 personen

Ingrediënten

2 struikjes little gem sla	50 gram blauwe kaas (roquefort)
100 gram gerookte kip	1 teentje knoflook
1 rijpe avacado	2 el. fijngehakte peterselie
2 el. Citroensap	2 el. halvanaise
1 lente-ui	1 ½ dl. magere yoghurt
1 bosje waterkers	peper en zeezout

Bereiding

Haal de blaadjes sla van de kropjes en halveer de grootste bladen over de lengte.

Snijdt de kip in grove stukken en scheur deze tot reepjes.

Schil de avacado en verwijder de pit.

Snijdt de avacado in dunne partjes, halveer deze en besprenkel ze met de 1 eetlepel citroensap.

Snijdt de lente-ui in stukjes van 3 cm. en snijdt hier dunne reepjes van.

Zoek de waterkers uit (verwijder grote stelen) en was deze samen met de little gem sla.

Sla de sla droog in een theedoek of slacentrifuge.

Verbrokkel de blauwe kaas over de sla.

Dressing

Pers de knoflook uit. meng de knoflook, samen met de peterselie en de halvanaise door de yoghurt en maak op smaak met peper en zout..

Schep de helft van de dressing over de sla en meng dit goed door elkaar.

Afwerking

Drapeer op elk bordje in het midden de een handje van de gemengde sla.

Schik hier de avacado op en bestrooi dit met wat gerookte kip.

Schenk wat dressing rond de salade en serveer deze met vers gebakken brood
