



## PITTIGE SALADE VAN CRISPY CHICKEN MET AVACADO EN PEPERS

Ingrediënten: 4 personen

<p>4 kipfilets          200 gram tortilla chips          1 theelepel chilipoeder          1 ei losgeklopt          2 avocado's          1 tomaat          1 struikje Little gem sla          1 handje rucola sla          1 rode Spaanse peper          ½ rode ui          1 limoen          Olijfolie          Zout en peper</p>	<p>1 x Limoen (sap)          1 dl. Olijfolie          1 el. Honing          2 el. Sweet chilisaus</p> 
---	--

### Kipfilet:

Snij van de kipfilet mooie dunne plakken van ongeveer 80 gram.

Leg de stukken kipfilet plat op de werkbank tussen twee stukjes plasticfolie en sla deze met een vleeshamer (of een deegroller) tot een dunne plak (schnitzel)

Doe de tortilla chips in een ruime kom en verkruiemel deze tot grove kruimels zoals cornflakes. Bestrooi de filets met chilipoeder en zout.

Haal de kipschnitzels door het geklopte ei heen.

Haal hierna de kip door de tortilla flakes en leg de filets op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Snij de little gem sla in stukken van 2 cm. en snij de rucola in tweeën.

Was de beide slasoorten door elkaar in ruim water.

Slinger de sla droog in de slacentrifuge (of met een schone theedoek)

Snij de avocado in kleine blokjes en besprenkel deze met wat sap van de limoen.

Maak van de rest van het limoensap en de chilisaus een dressing samen met de honing, peper, zout en olijfolie.

Snij dunne ringen van de rode uien en snij het pepertje (zonder zaadjes) in zeer kleine stukjes.

Bak de kip in de oven (ongeveer 18 minuten) controleer of de kip goed gaar is.

Maak de borden op door er wat sla op te leggen en hierop wat avocado en rode uiringen.

Dresseer de sla met wat dressing, en rode pepertjes naar smaak.

Snij de kip in reepjes van 1 cm. en verdeel deze over de borden.