



SALADE MET GEROOKTE KIP, GROENE ASPERGES EN FRANSE DRESSING

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

1 gerookte kipfilets
1 sinaasappel
100 gram veldsla
¼ krop ijsberg sla
50 gr. dun gesneden sjalotjes
4 asperges
1 lepel hazelnoten
¼ bakje alfalfa

Dressing

sap van een ½ limoen
½ tl. honing
½ tl. mosterd
½ tl. suiker
1 el. Walnootolie
3 el. olijfolie
peper en zout

2 el. Mascarpone
1 el. Mayonaise
½ sjalotje
zout en peper

Vorbereiding

Snijdt de gerookte kipfilet in zeer dunne plakjes
Was de sla en meng deze luchtig met het dun gesneden sjalotje.
Bak de hazelnoten in een platte koekenpan met een drupje olijfolie totdat ze goudbruin zijn.
Bestrooi ze met wat zeezout en laat de noten afkoelen.
Snijdt van de sinaasappel de schil af en snijdt de partjes er uit zonder de vliesjes.

Dressing maken van honing, limoensap, mosterd en olijfolie.

Maak op smaak met peper, zout en suiker.

Zet de borden uit op een bank.

Roer de mascarpone met de mayonaise los met een vork, maak dit op smaak met zout,peper en fijn gesnipperd sjalot.

Spuit met een spitzak een bolletje van dit mengsel midden op het bord.

Verdeel de sla op de mascarpone, hier overheen wat plakjes kip, sjalotjes en een plukje sla in het midden van het bord.

Bereiding & afwerking

Besprenkel de sla met de dressing Verdeel de sinaasappel.

Afwerken met wat gebrande gehakte hazelnoten en een plukje alfalfa.
