

Mexicaanse salade met gerookte kip

Ingrediënten voor 2-3 personen

- Halve krop fijngesneden ijsbergsla
- Huis gerookte kipfilet (in de Cameron rookoven) Of koop gerookte kipfilet
- 6 kleine tomaten (wel smaakvolle, liefst uit de kas)
- Halve komkommer, flinterdun gesneden met de mandoline
- Puntpaprika in blokjes gesneden
- Half blik Chili bonen
- Avocado
- 2 gekookte eieren
- Mexicaanse kruidenmix
- 1 eetlepel yogonaise
- 2 eetlepels Griekse yoghurt
- Sap van 1 sinaasappel



Maak eventueel zelf de Mexicaanse kruidenmix met:

- 8 theelepels komijnpoeder
- 6 eetlepels (pittige) paprikapoeder
- 2 theelepels gemalen chilipeper
- 2 theelepels knoflookpoeder

Meng de kruiden en bewaar ze in een afgesloten potje.



Bereiding:

Snij alle groente, eieren en kip en meng alles door elkaar inclusief de uitgelekte chilibonen. Maak een dressing van de kruiden (neem zoveel je wilt), het sinaasappelsap, yogonaise en Griekse yoghurt. Voeg naar smaak zout en peper toe. Meng dit door de salade. Serveer met tacochips of wraps. Hierbij zijn maiskolven erg lekker .

Eet smakelijk



(Recept van Marieke Koppens)