

Meloen-kip-paprika met veldsla

week 30

Menugang: Hoofdgerecht
Benodigde tijd: 30 minuten
Aantal personen: 2 personen

Ingrediënten

- Gerookte kipfilet (1 pakje)
- 1 Galiameloen
- 1 Rode paprika
- 1 zak Veldsla
- 45 g amandelschaafsel
- 1 el Yoghurt
- 1 el Mayonaise
- 2 tl Kerriepoeder
- klein scheutje Citroensap

Bereidingswijze

1. Snijd de gerookte kipfilet in stukjes
2. Snijd de Galiameloen doormidden en verwijder de pitten.
3. Hol de meloen uit en zorg ervoor dat de schil heel blijft en het vruchtvlees van de meloen in blokjes of bolletjes wordt gesneden.
4. Snijd de rode paprika in blokjes.
5. Meng de veldsla, paprika, gerookte kipfilet en meloen in een slabak door elkaar.
6. Meng voor de dressing de yoghurt, fritessaus en kerriepoeder en roer goed. Breng op smaak met een klein beetje citroensap.
7. Verdeel de salade over de twee lege meloen helften.
8. Rooster het amandelschaafsel en verdeel dit over het gerecht.

Serveertip:

Serveer met een stukje stokbrood dan wordt het een lekker zomers gerecht. Eenvoudig klaar te maken en snel op tafel.

Variatietips:

- De gerookte kipfilet kan je vervangen door kipfilet dat je vooraf gemarineerd met een marinade van olijfolie, knoflook,

paprikapoeder, koriander en citroensap. De gemarineerde kipfilet kun je geroosterd, gekookt of gebakken in de salade verwerken.

- Een ander alternatief voor gerookte kipfilet kan ook rauwe ham of gerookte ham zijn.

