

Zomerse kipsalade met ananas



Velthuisen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 kipfilets
circa 5 schijven verse ananas
halve gele paprika
1 rode ui
gembersiroop
ijsbergsla
2 stengels bleekselderij
peper en zout
4 eetlepels Zaanse mayonaise
1 tablet kippenbouillon
verse bieslook

Stap 2 | Kipfilets koken

Doe de kipfilets in een pan en vul de pan met kokend water. Voeg ook het bouillonblokje toe. Kook de kipfilets 10 tot 15 minuten.



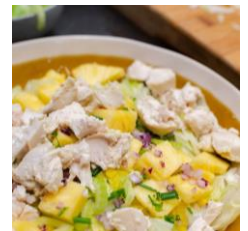
Stap 3 | Snijden

Snipper de rode ui fijn, doe hetzelfde met de gele paprika en de bleekselderij. Snij de ananasschijven in partjes. Uiteraard zou je ook ananas uit blik kunnen gebruiken. Maar geloof ons; neem verse, dat is zoveel lekkerder! Snij de ijsbergsla in reepjes, en spoel deze af onder de kraan.



Stap 4 | Salade mengen

Haal de kip uit de pan zodra deze gaar is en snij de kip in kleine blokjes. Neem een mooie schaal en meng alle ingrediënten voor de salade door elkaar. Voeg de mayonaise en een klein scheutje van de gembersiroop toe en roer ook dit door de salade.



Stap 5 | De finishing touch

Breng de kipsalade met ananas op smaak met zout en peper. Snij wat verse bieslook fijn en strooi dit over de zomerse salade.

