

Salade Lollo Bionda met kip

Wat heb je nodig

½ krop Lollo Bionda sla
6 cherrytomaatjes
150 gram gerookte kipfilet
½ avocado
1 eetlepel pijnboompitten

Dressing:
1 eetlepel olie
2 eetlepels azijn
½ theelepel suiker
1 snufje peper



Haal de slablaadjes los van de krop.
Was de sla in een teiltje en laat ze uitlekken in een vergiet.
Snijd de uiteinden van de slablaadjes af.



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de pijnboompitten in de koekenpan en bak ze lichtbruin.
Snijd de kipfilet plakjes.



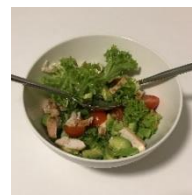
Was de tomaatjes en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaatjes door de helft.
Snijd de avocado doormidden, haal de pit eruit en de schil eraf.
Snijd de avocado in kleine stukjes.



Doe de olie en azijn in een schaaltje.
Doe de suiker en de peper erbij.
Klop dit goed door elkaar tot een dressing.



Scheur de sla in stukken.
Doe de sla in een schaal.
Doe de tomaatjes bij de sla in de schaal.



Doe de avocado en kipfilet ook in de schaal.
Schenk de dressing erover en meng alles goed door elkaar.
Strooi de pijnboompitten over de salade.