

# Salade kruidige kip aardappel

## Wat heb je nodig

300 gram aardappelen  
200 gram kipfilet  
1 paprika  
1 avocado  
150 gram cherrytomaten  
100 gram sla  
25 gram Parmezaanse kaas (geraspt)  
1 theelepel Italiaanse kruiden  
1 eetlepel kipkruiden  
1 rode ui  
3 eetlepels olie  
1 mespuntje zout

Dressing:  
1 eetlepel Griekse yoghurt  
½ eetlepel mayonaise  
½ theelepel mosterd  
1 theelepel kerrievoer  
1 theelepel kurkuma  
1 theelepel citroensap  
1 snufje chili vlokken  
1 snufje peper



Schil en was de aardappelen.

Snijd de aardappelen in partjes en doe ze in een pan met water.

Kook de aardappelen zoals je gewend bent.

Giet de aardappelen af en laat ze even uitstomen.



Was de paprika, dep hem droog en snijd hem doormidden.

Haal de zaden eruit en snijd de paprika in kleine stukjes.

Pel de ui en snijd hem doormidden.

Snijd beide helften in dunne ringen.



Was de tomaatjes en dep ze droog met keukenpapier.

Snijd de tomaatjes doormidden.

Snijd de kipfilet in repen van 2 cm breed.

Doe de repen kipfilet in een schaal.



Doe de kipkruiden en 1 eetlepel olie in de schaal en roer het door elkaar.

Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.

Laat de olie warm worden op de middelste stand.

Doe de kipfilet in de pan en bak ze al omscheppend 5 minuten.

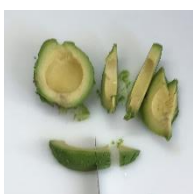


Doe de kipfilet op een bord en doe 1 eetlepel olie in de koekenpan.

Doe de ui en de paprika in de koekenpan.

Strooi de Italiaanse kruiden en de peper erover.

Bak het al omscheppend 5 minuten en zet de kookplaat uit.

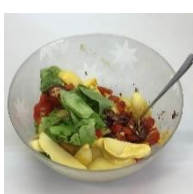


Doe de yoghurt, de mayonaise en de mosterd in een schaaltje.

Doe de kerrievoer, citroensap, kurkuma en chili vlokken erbij.

Doe de peper er ook bij en roer alles goed door elkaar.

Pel de avocado, haal de pit eruit en snijd de avocado in stukjes.



Doe de sla, de avocado en de gebakken ui en paprika in een schaal.

Doe de tomaten en de gekookte aardappelen erbij.

Schenk de dressing erover en meng alles door elkaar.

Leg de reepjes kipfilet er bovenop en strooi de kaas erover.