

Mexicaanse salade kip

Wat heb je nodig

100 gram gerookte kipfilet
1 avocado
¼ komkommer
40 gram botersla
4 cherry tomaatjes
½ rode ui
1 blikje mais (75 gram)
1 blikje zwarte bonen (200 gram)

25 gram kaas (geraspt)
6 sprietje bieslook
2 eetlepels yoghurt
1 eetlepel olie
2 eetlepels citroensap
1 theelepel oregano
1 snufje peper

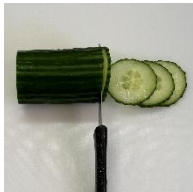


Doe de mais in een zeef en spoel ze af.

Laat ze goed uitlekken.

Doe de zwarte bonen in een zeef en spoel ze af.

Laat ze goed uitlekken.



Pel de ui en snijd hem door de helft.

Snijd 1 helft in dunne ringen, de andere helft kun je bewaren.

Was het stuk komkommer en dep het droog met keukenpapier.

Snijd de komkommer in dunne plakken.

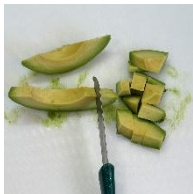


Was de tomaatjes en dep ze droog met keukenpapier.

Snijd de tomaatjes in vieren.

Was de bieslook en dep het droog met keukenpapier.

Snijd de bieslook in kleine stukjes.



Snijd de kipfilet in dunne plakjes en snijd ze door de helft.

Snijd de avocado doormidden en haal de pit eruit.

Haal het vruchtvlees eruit met een lepel.

Snijd de avocado in kleine stukjes.



Doe de yoghurt en de olie in een schaal.

Doe het citroensap en de peper er bij.

Doe de oregano er ook bij.

Roer alles goed door elkaar tot een dressing.

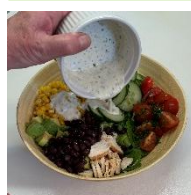


Doe de sla in een schaal.

Doe de kipfilet en de avocado bij de sla in de schaal.

Doe de tomaatjes en ui er bij.

Doe de komkommer er ook bij.



Doe de mais en de zwarte bonen er ook bij.

Schenk de dressing er over heen.

Meng alles goed door elkaar.

Lekker met (stok)brood.