

Romige kipsalade

Wat heb je nodig

150 gram kipfilet
500 ml water
3 augurken
1 sjalotje
1 teentje knoflook

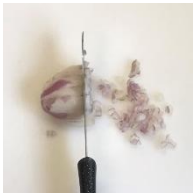
8 sprietjes bieslook
2 eetlepels Griekse yoghurt (70 ml)
1 eetlepel mayonaise
2 snufje peper



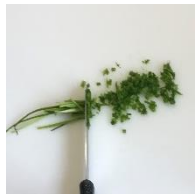
Doe het water in de pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.
Breng het water aan de kook.
Doe dan de kipfilet in de pan.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan.
Laat de kipfilet 10 minuten zachtjes koken.
Haal de kipfilet uit de pan en leg het openen bord.



Snijd de augurken in reepjes.
Snijd de reepjes in kleine stukjes.
Pel het sjalotje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het sjalotje in kleine stukjes.



Was de bieslook en laat het even uitlekken.
Snijd de bieslook in kleine stukjes.
Snijd de uiteinden van het knoflook teentje af.
Pel het teentje knoflook.



Doe de yoghurt en de mayonaise in een schaal.
Pers het teentje knoflook er bovenuit.
Strooi de peper erover.
Roer alles goed door elkaar tot een gladde saus.



Trek de kipfilet uit elkaar met 2 vorken.
Ga hiermee door, tot je kleine stukjes hebt.
Doe de kipfilet in een schaal.



Doe het sjalotje en de augurk bij de kipfilet.
Doe de bieslook er ook bij.
Schep de saus er bovenop.
Roer alles goed door elkaar.