



SALADE MET KIP IN EEN TORTILLA BOWL

NODIG:

MARINADE:

3 el yoghurt
1 el olijfolie
1 knoflookteen, geperst
1 1/2 tl kerriepoeder

DRESSING:

1 el yoghurt
1 el mayonaise
1 el gembersiroop
± 1 tl kerriepoeder (naar smaak)

VERDER:

4 tortillawrap ø 20 cm
olijfolie
4 schijven (verse) ananas, in kleine stukjes
200 gram kipfilet, in blokjes
jonge bladsla
4 el cashewnoten
eventueel 250 gram groene aspergetips of komkommer, paprika, sperzieboontjes...

DOEN:

1. Leg de blokjes kipfilet minimaal een uur in de marinade.
2. Verwarm de oven op 200 °C. Smeer de tortilla wraps in met kwast met een beetje olijfolie. Leg deze in een ronde ovenschaal met een prop aluminiumfolie (zie afbeelding). Zet de tortilla bowls ongeveer 10 minuten in de oven, totdat ze krokant zijn.
3. Maak ondertussen de dressing van yoghurt, mayonaise, gembersiroop en kerriepoeder.
4. Zet de tortilla bowl op een bordje en verdeel achtereenvolgens de salade, kip, cashewnoten, ananas en aspergetips. Besprenkel met dressing.

Smullen maar!



HEERLIJK
GENIETEN

WWW.BONAPETIT.NU