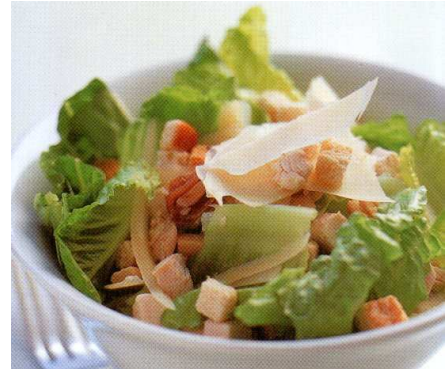


Recept

Kropsla met kipfilet

Benodigheden

- ✓ 1 krop sla
- ✓ 2 kipfilets
- ✓ 1 zachtzure appel
- ✓ wat citroensap
- ✓ sherry azijn
- ✓ olijfolie
- ✓ zout en peper



Bereiding

Pluk de sla van de nerven, was de blaadjes en laat ze goed uitlekken. Snijd de kipfilets in dunne reepjes. Snijd de appel in smalle partjes en besprenkel met wat citroensap. Roer de marinade van de resterende ingrediënten, bestrooi de reepjes kip met zout en peper en bak ze in een beetje olijfolie aan een kant lichtbruin. Verdeel de sla en de appelpartjes op de borden, schik de reepjes kip bij de salade en sprenkel de marinade erover. Lekker met gebakken aardappeltjes. Eet smakelijk!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 27

EET SMAKELIJK!

