

## Recept

---

### Witlof met mandarijn

#### Benodigheden

- ✓ 1 tl honing
- ✓ Zout
- ✓ Peper
- ✓ Bieslook
- ✓ 4 gehakte walnoten
- ✓ 3 struikjes witlof
- ✓ 200 gram gerookte kipfilet
- ✓ 2 mandarijntjes
- ✓ 1 kleine groene paprika

Voor de lauwwarme dressing:

- ✓ 5 el (olijf) olie
- ✓ 2 el (frambozen)azijn



#### Bereiding

Witlof wassen en in ringen snijden. Kipfilet in blokjes snijden. In een kom de kipfilet, mandarijnpartjes, witlof en de in stukjes gesneden paprika omscheppen. In een pannetje olie, azijn, honing, zout en peper tot een sausje kloppen en op een laag vuur verwarmen. Witlof over twee bordjes verdelen en de warme dressing erover schenken. Garneren met walnoten en bieslook. Vegetarische tip: Vervang de kipfilet door 150 g kaas. Op [www.de10vanwitlof.nl](http://www.de10vanwitlof.nl) staan nog veel meer tips en recepten met witlof.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 4

**EET SMAKELIJK!**

