

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 liter kippenbouillon
- 1 eetlepel sambal oelek
- 500 gram kip(dij)filet
- 200 gram sugersnaps
- 150 gram mihoen
- 250 gram wortel in smalle reepjes
- 75 gram wasabi-nootjes of pittige borrelnootjes
- partjes limoen

Voor de dressing

- 2 eetlepels koriander
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 eetlepel (sesam)olie
- rasp en het sap van 1 limoen
- 1 eetlepel sojasaus of ketjap manis

Bereiding

Verhit de kippenbouillon met de sambal en kook hierin de kip in ca. 15 minuten gaar. Kook de sugersnaps 4-5 minuten beetgaar, giet ze af en spoel koud water erover. Neem de kip uit de pan, laat het iets afkoelen en trek daarna met 2 vorken in stukjes uit elkaar. Bereid de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, spoel ook hier koud water over om af te koelen. Laat het daarna uitlekken. Houd 1 eetlepel koriander apart en meng de rest van de koriander met de ingrediënten voor de dressing goed door elkaar. Schep de kip met de sugersnaps, wortel en mihoen en de dressing goed door elkaar. Bestrooi de salade met de rest van de koriander en de pittige nootjes. Garneer met enkele partjes citroen.

Tip - vervang de kip door varkenshaas. Bestrooi met geroosterde sesamzaadjes in plaats van nootjes.

Bron: Boodschappen 4/2019