

Ingrediënten (4 personen)

- 1 pakje Boursin
- 300 gram kipfilet
- peper
- 1/2 theelepel Franse tuinkruiden (Silvo)
- 25 gram boter of margarine
- 1 rode paprika
- 8 gekonfijte dadels
- 1 grote pot tuinbonen netto gewicht 660 gram
- 1 eetlepel mayonaise
- 2 eetlepels melk
- 1 1/2 eetlepel rode wijnazijn
- zout
- 1/2 bosje peterselie
- 1 zak gemengde sla
- klein blikje zoete mais

Bereiden

Vorbereiden

Boursin in een kommetje zacht laten worden. Kipfilet in stukjes snijden. Bestrooien met peper en franse tuinkruiden. In een braadpan de boter verhitten. Kipfilet rondom in ca. 8 minuten bruin en gaar bakken. Af en toe omscheppen. Intussen de paprika schoonmaken en in reepjes snijden. Dadels halveren en ontpitten. Tuinbonen in een zeef laten uitlekken. Kipfilet van het vuur nemen en laten afkoelen. Aan de Boursin toevoegen ; mayonaise - melk - wijnazijn - zout - peper. Dit tot een sausje roeren. In een schaaltje de peterselie fijn knippen.

Bereiden

In een grote schaal de gemengde sla doen en vervolgens toevoegen: de koude kipfilet, paprika, dadels, tuinbonen, het Bousin sausje blikje mais en de peterselie Alles door elkaar scheppen. Lekker met muesli bolltjes en boter.

Heel lekker met een lekkere koude rosé