



Watermeloen-mangosalade met kip



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

350 gram kipfilets
200 gram watermeloenen (pitjes verwijderd)
1 mango
1 sjalot
1 handvol platte peterselie (blaadjes)
1 handvol muntblaadjes

Voor de dressing:

1 rode chilipeper (fijngesneden)
3 eetlepels citroensap
1 vissaus
1 snuifje zout

Bereidingswijze

- 1.** Pocheer de kipfilet gedurende 15 minuten in lichtgezouten water. Snij het vruchtvlees van de watermeloen en de mango in mooie blokjes. Snipper het sjalotje.
- 2.** Klop alle ingrediënten voor de dressing tot een glad sausje. Zet apart.
- 3.** Haal de kip uit het kookvocht en laat afkoelen. Trek het vlees vervolgens in sliertjes.
- 4.** Hussel de kip met de watermeloen, de mango, de sjalot, de peterselie en de munt onder elkaar. Giet er de dressing over en serveer.