



Salade met gegrilde kip, avocado en asperges



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 avocado's
olijfolie
1 bussel groene asperges
1 bussel witte asperge
3 limoenen
paprikapoeder
komijnpoeder
korianderzaad (geplet)
peper en zout
4 kipfilets
1 bosje munt

Bereidingswijze

- 1.** Snij het vruchtvlees van de avocado's in reepjes. Bestrijk met olijfolie en gril kort in de grillpan. Doe hetzelfde met de groene asperges.
- 2.** Schil de witte asperges en verwijder 2 cm van de uiteindes. Kook ze beetgaar in licht gezouten water en laat daarna goed uitlekken. Bestrijk eveneens met olijfolie en gril in de grillpan.
- 3.** Meng een beetje olijfolie met enkele eetlepels limoensap, paprikapoeder, komijnpoeder, korianderzaadjes, peper en zout.
- 4.** Bestrijk de kipfilets met dit mengsel en gril ze gaar. Snij in plakken.
- 5.** Meng in een grote slakom de gegrilde avocado, asperges en kip.
- 6.** Werk af met muntblaadjes en extra limoenschijfjes. Geef hier brood bij.