



Maaltijdsalade met kip, asperges, aardappel en ei



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kipfilets
peper en zout
500 gram groene asperges (in grote stukken gesneden)
8 aardappelen
4 eieren
4 eetlepels mayonaise
4 eetlepels yoghurt
1 limoen (sap)
1 bosje dille (fijngesneden)
1 romeinse sla

Bereidingswijze

- 1.** Breng de kipfilets aan beide kanten op smaak met peper en zout. Bak of gril ze aan beide kanten mooi goudbruin. Laat afkoelen en snij in plakjes.
- 2.** Kook de groene asperges beetgaar in lichtgezouten water. Giet af en spoel meteen met koud water. Laat goed uitlekken.
- 3.** Schil de aardappelen, snij ze in blokjes en kook deze eveneens gaar in lichtgezouten water. Giet af en laat goed uitlekken.
- 4.** Kook de eieren 9 minuten. Schrik ze onder koud stromend water en pel ze. Snij ze doormidden.
- 5.** Meng de mayonaise met de Griekse yoghurt, het limoensap, peper, zout en dille.
- 6.** Verdeel de Romeinse sla in individuele blaadjes en was ze grondig. Droog ze in de slazwierder.



- 7.** Verdeel de Romeinse slablaadjes over 4 borden. Verdeel hierover de aardappelen, de asperges, de kip en de eieren.
- 8.** Werk af met de dressing.