

Slaatje met kip, appel en honing (4 personen - als hoofdgerecht)

Ingrediënten

- 4 enkele kipfilets
- 2 appels
- Jonge sla
- Honing
- Notenolie
- Walnoten
- Pistachenoten
- Geraspte wortels
- Kurkuma
- Olijfolie

Bereiding

1. Snij de kipfilets in blokjes van 1 cm op 1 cm. Marineer ze in kurkuma en wat olijfolie.
2. Snij de appels in blokjes van 1 cm op 1 cm.
3. Was de jonge sla en dresseer ze op een bord. Overgiet met wat notenolie en doe er nadien ook de noten onder.
4. Bak ze op in een pan met wat boter. Roer voldoende.
5. Als de kip bijna gaar is, doe de appelstukjes mee in de pan.
6. Doe de kippenblokjes en appelstukjes over de sla.
7. Overgiet eventueel met vocht in de pan
8. Doe er naar believen honing over
9. Serveer onmiddellijk

Tip: om de presentatie iets mooier te maken kan je de kipfilet in reepjes snijden en die bovenop de sla leggen als ze gebakken zijn.

Voeg eventueel ook een aantal eetbare bloempjes bij.