

Balsamico Mango en Mango crema

Zomerse pasta salade met mango & gerookte kip

INGREDIENTEN

- 1 GEROOKTE KIPFILET (ONGEVEER 200 GRAM)
- 1 BOLLETJE MOZZARELLA
- 1/2 ZAKJE VELDSL
- 150 GRAM PASTA (BIJVOORBEELD FUSILLI)
- 1 RIJPE MANGO
- HANDJEVOL PIJNBOOMPITJES
- MANGO OF MANGOCREMA BALSAMICO
- MILDE OLIJFOLIE (SICILIË OF FOGGIA)
-



BEREIDWIJZE

1. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Spoel af met koud water tot de pasta koud is.
3. Snijd de kip, mozzarella, en mango in stukjes en voeg toe. Voeg de pijnboompitjes en de veldsla toe.
4. Voor de dressing: Meng 1/3balsamico, 2/3 olijfolie en eventueel een klein scheutje honing door elkaar.
5. Voeg als laatste de dressing toe: eet smakelijk!

Mango & gerookte kip salade

INGREDIENTEN

- RUCOLA, VELDSL A F ANDERE SLA
- 2 MANGO's OF KAKI's
- 2 LENTE UITJES
- 100 GR JULIENNE VAN WORTEL
- 2 ST. GEROOKTE KIPFILET
- 60 GR CASHEWNOTEN
- 1 EL MANGO(crèma) AZIJN
- 3 EL OLIJFOLIE
- KLEIN STUKJE CHILIPEPER



*Snij de gerookte kipfilet in plakjes en leg deze naast de sla.

*Schil de mango of kaki en snij deze in partjes. Leg de mango of kaki op het bord.

*Snij de lente ui in ringen en meng deze met de wortel julienne.

*Maak een dressing van de azijn, de olie en de chilipepers. Meng dit door de wortel julienne.

*Verdeel ook een beetje dressing over de sla.

*Garneer met de cashewnoten