

Kip en druivensalade / Chicken and Grape salad



Boodschappenlijstje

100g gegrilde kipfilet, in reepjes (eventueel een restje)

1 lente-ui met 4cm groen eraan, gesneden

2 eetlepels mayonaise, of naar smaak

zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

12 pitloze druiven, klein of gehalveerd

wat kleine pruim-tomaten

optioneel: geroosterde noten, gehakt

gemengde sla, om te serveren

afbakbroodjes

Zo maak je de kipsalade

Doe de kipreepjes met de lente-ui en 3 eetlepels mayonaise in een grote kom.

Schud goed door elkaar zodat de ingrediënten gelijkmatig verdeeld zijn.

Voeg indien nodig meer mayonaise toe.

Breng de salade op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

Voeg de gehalveerde druiven, tomaten en eventueel de noten toe.

Schud de salade voorzichtig om zodat alles met elkaar mengt.

Schep de salade op een bedje van sla of kropsla.

Zo is je heerlijk lichte lunch salade klaar

Kip en druivensalade / Chicken and Grape salad



Shopping list

100g skinless grilled chicken, cut into strips (or left overs)

1 scallion, retaining about 2 inches of green

2 tablespoons mayonnaise, or to taste

Sea salt and freshly ground black pepper, to taste

12 seedless grapes, small or halved

Some grape tomatoes

Optional: roasted nuts, chopped

Mixed lettuce, for serving

Ready made rolls

How to make the salad

Combine the chicken strips with scallion slices in a large bowl.

Then add 3 tablespoons of mayonnaise, toss to evenly distribute it all.

Add more mayonnaise, if needed.

Season your salad with salt and freshly ground black pepper.

Add the halved grapes, tomatoes, and nuts , if using any.

Toss gently to combine.

Mound the salad on greens or lettuce leaves.

Now your light and delicious lunch salad is ready