

## Kip-mangosalade sandwiches / Chicken Mango Salad Sandwiches



### **Boodschappenlijst**

450 gram gerookte kip, in reepjes

1 mango, in blokjes gesneden

1 eetlepel lente-ui ringetjes

zeezout en zwarte peper naar smaak

2 eetlepels mayonaise

1 eetlepel biologische yoghurt

2 eetlepels verse basilicumblaadjes, gehakt

wat slablaadjes, om te serveren

### **Zo maak je een kip-mango salade sandwich**

Meng de eerste vier ingrediënten in een grote kom door elkaar.

Roer de mayonaise en yoghurt door elkaar en schep het door de salade

Laat de smaken blenden en de salade koelen in de ijskast, tot je wil gaan eten.

Serveer de kip-mangosalade op een croissant, een broodje of een wrap waarop wat slablaadjes liggen.

Strooi er net voor het serveren fijngehakte basilicumblaadjes over.

### **Je kunt de salade 2-3 dagen in de koelkast bewaren**

## Kip-mangosalade sandwiches / Chicken Mango Salad Sandwiches



### Shopping list

450g cooked, shredded chicken	2 tablespoons mayonnaise
1 mango, diced	1 tablespoon organic yogurt
1 spring onion rings	2 tablespoons fresh basil leaves, chopped
sea salt and black pepper, to taste	a few lettuce leaves, to serve

### How to make a Chicken Mango Salad Sandwich

Mix the first four ingredients together in a large bowl.

Stir the mayonnaise and yogurt together and fold it into the salad.

Let the flavors blend and chill the salad in the refrigerator, until you want to eat it.

Serve the chicken mango salad on a croissant, bun or wrap with some lettuce leaves.

Just before serving, sprinkle over the finely chopped basil leaves.

**You can keep the salad in the fridge for 2-3 days**