

# Oosterse salade van aardbeien en kip

*Aardbeien op een andere manier verwerkt!*

2 personen

Hoofdgerecht

## *Ingrediënten*

- 125 g aardbeien
- 1/2 krop sla of ijsbergsla
- 1/2 komkommer
- 2 lente-uitjes
- 1 teentje knoflook
- 1/2 rode peper
- 2 eetlepels verse of diepvries koriander
- 3 eetlepels Thaise vissaus
- 1 theelepel poedersuiker
- 1 eetlepel citroen sap
- 200 g gekookte kip
- ca. 60 g gekookte en uitgelekte mihoen
- fijn gehakt stukje gemberwortel van 1 cm
- 1 theelepel fijngehakte verse of diepvries munt
- 2 takjes

## **Bereiding**

- Was en droog de aardbeien, verwijder de kroontjes en halveer grote exemplaren.
- Was en droog de sla en pluk of snij de sla kleiner.
- Was de komkommer en snij deze in smalle reepjes van ca. 5 cm lengte.
- Maak eerst de saus: pureer het wit van de lente-uitjes met de knoflook, rode peper, koriander, vissaus, poedersuiker en citroensap. Voeg wat water toe als de saus te dik is.
- Snij het groen van de lente-uitjes in diagonale stukjes.
- Snij het gekookte kippenvlees in kleine stukjes.
- Verdeel de sla over 2 borden, leg een bergje mihoen in het midden en verdeel de aardbeien, komkommerreepjes en kip erom en eroverheen.
- Strooi er de gemberwortel, munt en stukjes lente-ui over.
- Verdeel de saus over de borden en garneer met een takje koriander.

Eet smakelijk!