



Aardappelsalade met Kipfilet met tuinkruiden en groene asperges



45 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 350 g Kipfilet met tuinkruiden
- 500 g zoete aardappel
- 500 g vastkokende aardappel
- 1 bot groene asperges
- Een halve bot bieslook
- Sap van 1 sinaasappel
- 8 cl olijfolie en olijfolie om te bakken
- 1 rode ui
- Peper en zout

Bereiding

Schil de aardappelen (hou de soorten apart), snij ze in blokjes en kook deze bijtgaar in gezouten water. Laat afkoelen. Pas op, de zoete aardappel is sneller klaar dan de vastkokende aardappel!

Snij de asperges in schuine reepjes, bak deze in wat olijfolie bijtgaar. Laat ook deze afkoelen.

Snij de Kipfilet met tuinkruiden in reepjes.

Snij de rode ui in halve maantjes.

Voor de vinaigrette: meng het sap van de sinaasappel met de olijfolie. Kruid af met peper en zout.

Vermeng vervolgens alles en kruid af.

Werk af met gesneden bieslook.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

