MAISON PRIMAGO

VIETNAMESE KIPSALADE

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 gram kipdijfilet
- 1 struik paksoi gewassen en gesneden
- 1 gele paprika in reepjes gesneden
- 1 halve spitskool gewassen en fijngesneden
- 200 gram sugar snaps
- 3 lente ui in ringen gesneden
- 1 halve komkommer geschild en in blokjes gesneden
- 2 tl bruine (palm of basterd) suiker
- 1 tl sambal
- 4 el hoisinsaus
- aromat of zout
- 1 bosje koriander

Ingrediënten voor dressing:

- 3 eetlepels zonnebloemolie
- rasp en sap van 1 limoen
- 1 tl sambal
- 1 el suiker
- 1 el sesamolie
- 1 el bakgember of honing

Bereiding:

Stap 1

Marineer de kip met 1 tl sambal, 1 tl aromat en de hoisin. Laat de marinade 30 minuten in trekken in de koelkast.

Stap 2

Maak een flinke pan kokend water met en snufje zout. Laat de gesneden groenten er 3 minuten in zitten, in vergiet uit laten lekken en spoel het daarna nog met koud water af om doorgaren te voorkomen.

Stap 3

Verwarm de grillpan tot gloeiend heet en grill de kip zonder vet tot hij medium gaar is. Laat de kip minstens 10 minuten afkoelen voordat je de kip in reepjes snijd.

Stap 4

Maak een dressing van de ingrediënten. Proef of de dressing naar jouw smaak is.
Verdeel de groenten over een schaal en schep de dressing erdoor.
Verdeel de kip over de groenten en snipper de fijngesneden koriander erover en desgewenst met nog wat extra hoisinsaus.