



Winterse salade met spinazie, kip, appel en veenbessen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kipfilets
olijfolie
peper en zout
1 eetlepel komijnpoeder
1 theelepel cayennepeper
1 zak babyspinazie (gewassen)
2 appels (in dunne plakjes)
120 gram gedroogde veenbessen
1 handvol pistachenoten (grof gesneden)
sherryazijn

Bereidingswijze

- 1.** Leg de kipfilets in een kom. Bedruppel met olijfolie en breng goed op smaak met peper, zout, komijnpoeder en cayennepeper.
- 2.** Verhit een grill tot deze gloeiend heet is en gril de kipfilets gaar. Laat ze even afkoelen en snij in plakjes.
- 3.** Verdeel de spinazie over vier diepe borden.
- 4.** Schik hierover de kip, de appelplakjes, de veenbessen en de pistachenoten. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Werk af met olijfolie en een beetje sherryazijn.