

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram scharrelkipfilet, in lange, dunne repen, 1 el. olijfolie voor de chilli-rub : 2 el. gedroogde rozemarijnaaldjes, 2 tl. gedroogde tijm, 2 el. milde paprikapoeder, 1 el. cayennepeper, 1 el. cayennepeper, 1 el. bruine basterdsuiker, 1 el. grof zeezout, 1 krop romaine sla, schoongemaakt, 2 avocado's, in plakjes, 100 gram honey roasted pecans, 1 bakje tuinkers voor de dressing : half puntje Danish blue, 1 el. olijfolie, 1 el. appelazijn

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Mediterraan

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Chilli chicken honey roasted pecans en blue cheese-dressing

Lekker voor in de zomer op het terras met een glaasje koude witte wijn

### Bereidingswijze

Roer de olijfolie door de repen kipfilet. Wrijf de ingredienten voor de rub fijn in een vijzel en meng met de kipfilet. Laat 30 minuten marineren in de koelkast. Meng sla, avocado, pecannoten en tuinkers. Meng de ingredienten voor de dressing met een staafmixer of in de Keukenmachine tot een romige dressing en meng voorzichtig met de salade. Snij een paar sneetjes witbrood zonder korst in driehoeken. Bestrijk met olie ne zet een minuut of 8 in een hete oven (250 graden). Verhit een grillpan op hoog vuur en grill de repen kip ca. 2 minuten aan elke kant. Schep op de salade, garneer met croutons en serveer.