

Ingrediënten voor 3 personen

100 gr gemengde sla 1/2
komkommer 1/2 groene paprika 1
tomaat 1 (grote) kipfilet 30 gr
geitenkaas 2 tl groene pesto Een
paar blaadje verse basilicum
Kruiden voor de kip 240 gr
couscous Citroensap

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Mediterraan
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Frisse couscous salade met kip

Heerlijk fris salade gerecht voor op warme, zomerse dag.

Bereidingswijze

Bereid de couscous zoals op de verpakking staat aangegeven. Snijd vervolgens de kip en de ui in stukjes en bak deze in de pan. De kip hebben wij gekruid met peper, Italiaanse kruiden, paprikapoeder, knoflookpoeder en ketoembar. Vervolgens kan je verder met de salade. Snij de sla, tomaat, komkommer en paprika klein en meng dit in een saladeschaal. Als de kip en uit gebakken zijn voeg je dit toe aan de salade. Vervolgens snij je de geitenkaas klein en doet dit erbij. De basilicum snijd je ook klein en doe je er bij. Als de couscous klaar is doe je dit bij de salade. Maak het af met wat olijfolie, citroensap en de pesto. Schep dit door de salade heen en klaar!