

Ingrediënten voor 2 personen

2 sneetjes witbrood, 25 g boter, 3 plakjes ontbijtspek, 3 gedroogde tomaten in olie, 125 g gerookte kipfilet, 1 el zonnebloemolie, 1 geitenkaasje (crottin), 1 el citroensap, 100 g gemengde salade.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Franse Brasseriesalade

Lekker met gerookte kipfilet en geitenkaas

Vorbereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand, intussen met glas uit elk sneetje brood rondje steken, broodrondjes aan beide zijden dun besmeren met boter, in kleine koekepan met antiaanbaklaag spek in 5 min. krokant bakken, tomaten uit olie nemen en in stukjes snijden, kipfilet in stukjes snijden, spek uit de pan scheppen.

Bereidingswijze

In kom door elkaar kloppen, zonnebloemolie, 1 1/2 el olie uit het potje met tomaten en citroensap, salade erdoor schepen, over 2 borden verdelen, in het midden van de oven broodrondjes aan een kant bruin roosteren, omkeren en gehalve geitenkaasjes met snijvlak naar boven erop leggen, onder grill schuiven en heel kort grillen, sneetjes op salade leggen, stukjes kip en tomaat over salade verdelen, spek boven geitenkaas verkrumelen.