

### Ingrediënten

1/4 liter kippen bouillon, 1 kipfilet, oranje of rode paprika, winterwortelog een paar bos worteltjes, 2 sinaasappelen, 1 rijpe mango, krop sla, 50 gram cashew noten. saus: 2 eetlepels sinaasappelmarmelade, 1/2 theelepel kerrie, zout en peper en 1 dl yoghurt dressing.

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Nederlands

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Oranje Salade

Leuk met koninginnedag maar ook andere keer

### Hulpmiddelen

Kookpan, schaal

### Vorbereiding

Sla wassen en loshalen mango langs de pit afsnijden, schillen en het vruchtvlees in blokjes snijden.

### Bereidingswijze

Kip filet in kippen bouillon in 25 minuten net tegen de kook aan gaar pocheren, in het vocht afdrogen koelen en in reepjes snijden. Een pittig sausje roeren van de sinaasappel marmelade, kerrie, zout, peper en de yoghurt dressing. Een paprika versnipperen, worteltje in dunne reepjes snijden. De twee sinaasappelendik schillen en de partjes uit de vliësjes snijden. Het opgevangen sap bij het sausje roeren. Dit alles plus de mango met de krop sla mengen net voor het serveren. Hetsausje er door roeren en de cashewnoten

### Serveertips

Alles wel net voor het serveren bij elkaar doen en mengen