

SALADE MET KIP, AVOCADO, APPEL EN NECTARINEDRESSING

De zomer vraagt om zonnige gerechten waar we niet te lang voor in de keuken hoeven te staan. Gerechten vergezeld door gekoelde frisse, fruitige wijnen zoals de Alvi's Drift Signature Sauvignon Blanc en de Alvi's Drift Brut Rosé.



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN ALS VOORGERECHT,
VOOR 2 PERSONEN ALS HOOFDGERECHT:

300 gr	kipfilet
1 el	garam masala (eventueel kerriepoeder Madras)
2	avocado's
1	groene appel citroensap
1	nectarine
150 gr	gemengde salade

Voor de dressing:

1	nectarine
4 el	olijfolie extra vierge
1 el	appelazijn zout & peper

Voor de garnering:

20 gr	geroosterde gepelde pistachenoten
-------	-----------------------------------

BEREIDING:

1. Snijd de – eventueel eerst licht aangevoren kipfilet – in reepjes. Dep deze droog en bestrooi ze met de garam masala en wat zout. Schep goed om zodat alle kipreepjes met de kruiden zijn bedekt. Bak de kipreepjes in de hete olie om en om mooi bruin en gaar. Let er op dat de kip niet gaat koken, dus liever in twee keer bakken dan dat er veel vocht vrij komt. Neem de kip uit de pan en laat hem afkoelen.
2. Snijd de geschilde en ontpitte avocado's in schijfjes, Schil de appel en snijd deze in blokjes. Besprenkel avocado en appel met weinig citroensap. Snijd de nectarine in schijfjes.
3. Was en droog de salade.

Dressing:

Pureer met de staafmixer in een hoge mengbeker de in stukken gesneden nectarine en voeg de olie en azijn toe. Breng op smaak met peper en zout. Doe de gemengde sla in een slaschaal en verdeel de overige ingrediënten eroverheen. Garneer met de pistachenoten. Lepel de dressing eroverheen en schep aan tafel om voor het serveren. Of maak per persoon een mooi bordje op.

ALVI'S DRIFT SIGNATURE SAUVIGNON BLANC

Servere er een koel glas Alvi's Drift Signature Sauvignon blanc bij. Deze lichte en fruitige wijn combineert uitstekend bij de kip met een Zuid-Afrikaans tintje (de Maleisische keuken zie je veel in de omgeving van de Westkaap terug), avocado, appel en nectarine in de salade.

