

Andijviesalade



Hoofdgerecht

Maaltijdsalade

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 75 minuten

Seizoen: maart t/m december



Ingrediënten

- 500 gram kipfilet
- 1 liter kippenbouillon (van tablet)
- 1 krop andijvie
- 2 nectarines
- 2 avocado's
- 2 el citroensap
- 3 el gehakte bieslook (vers of diepvries)
- Voor de dressing:

- 3 el olijfolie
- 2 el rode vruchten- of frambozenazijn
- 2 el mayonaise
- 100 ml witte wijn
- 1 tl kerriepoeder
- 3 el crème fraîche
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Snijd de kipfilet in reepjes of blokjes en kook ze in de kippenbouillon gaar in 12-15 minuten. Giet ze af en laat goed uitlekken. Snijd de andijvie in smalle reepjes. Schil de nectarines en de avocado's. Verwijder de pitten en snijd de vruchten in blokjes of plakjes. Besprenkel ze met citroensap tegen het verkleuren.
2. Meng de ingrediënten voor de dressing.
3. Schep de kip, nectarine, avocado en bieslook door elkaar. Spatel de dressing er luchtig door. Serveer de salade op de andijvie.

Tenslotte

Wil je eens wat anders doen met andijvie dan het bekende stampotje? Maak dan eens een van deze maaltijdsalade's. Voor **Andijviesalade met oude kaas** verwarm je de oven voor op 200 °C. Kook 4 eieren in 7 min. bijna hard. Laat schrikken onder koud stromend water, pel en snijd in kwarten. Snijd de harde onderkant van 1 struik andijvie. Was de bladeren, dep droog en scheur in grove stukken. Maak een dressing van 2 tl grove mosterd, 1 tl mayonaise, 2 tl honing en 2 el azijn in een kom en roer flink door elkaar. Ik gebruik zelf altijd een oud potje met deksel en schud het hierin. Giet er 3 el olijfolie bij en schud nogmaals flink. Voeg eventueel wat peper en zout toe. Snijd 1 ciabatta brood in de lengte in 4 plakken en besprenkel met 4 el olijfolie. Rooster ca. 8 min. in de oven. Wrijf erover met 1 gehalveerde teen knoflook. Schaaf grote krullen van 10 gr 3 jaar gerijpte oude kaas. Meng de andijvie, 1 rode ui in dunne ringen en dressing in een kom. Verdeel over 4 borden en garneer met het ei en de kaas. Serveer met het brood. **Andijviesalade met linzen.** Laat 200 gr droge groene linzen vooraf (b.v. 's ochtends) weken in water, dan hoef je ze niet zo lang te koken. Zet de linzen op met water, zout en een laurierblaadje. Breng aan de kook en laat op zacht vuur zonder deksel gaar worden (± 10 minuten). Klop intussen een vinaigrette van 180 ml olijfolie, 60 ml witte wijnazijn, 1 el Franse mosterd, beetje citroensap, zout en peper (± 1 kop). Giet de helft in een grote slakom. Giet de linzen af in een zeef, spoel eventjes af met wat koud water en schep dan door de vinaigrette, laat verder afkoelen. Was 1 kleine krop andijvie en snij in smalle reepjes. Schil 2 appels (Jona Gold) en snij in kleine blokjes. Was 4 handjes pitloze druiven en snij ze doormidden. Snij 400 gr komijnekaas in kleine blokjes. Voeg alles bij de linzen, giet de resterende vinaigrette erover en schep door elkaar. Verdeel de salade over vier borden en strooi 1 handje grof gehakte walnoten erover. Lekker met plakjes warm brood.