

ORZOSALADE MET KIP

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN**

🕒 **WACHTTIJD: -**

- ✓ 5 el extra vierge olijfolie
- ✓ 365 g kipdijfilet
- ✓ 400 g verse snijbonen
- ✓ 300 g orzo pasta
- ✓ 100 g Parmigiano Reggiano
- ✓ 1 biologische citroen
- ✓ 15 g verse munt
- ✓ 15 g verse dille
- ✓ 4 takjes verse tijm
- ✓ 3 el mosterd
- ✓ 200 g radijsjes

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Verhit een koekenpan met 1/5 van de olie op middelhoog vuur en bak de kip in 12 min. gaar. Keer halverwege en haal uit de pan.
- ➔ Maak ondertussen de snijbonen schoon en snijd in schuine stukken van 1 cm. Voeg toe aan de pan en bak op hoog vuur 8 min. Schep uit de pan. Kook de orzo volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.
- ➔ Rasp de kaas fijn. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit. Pluk de blaadjes van de takjes munt en snijd samen met 3/4 van de dille fijn. Meng de mosterd, 3/4 van de kaas, fijngesneden dille en munt. Voeg de rest van de olijfolie, 1 tl citroenrasp en 2 el -sap (per 4 personen) toe en meng tot een dressing. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
- ➔ Snijd de radijs in dunne halve plakjes en de spinazie fijn. Meng de orzo met de dressing, snijbonen, radijs en spinazie.
- ➔ Snijd de rest van de dille en munt grof en de kip in repen. Verdeel de orzosalade over een schaal en leg de kip erop. Bestrooi met de grofgesneden kruiden en de rest van kaas.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*