

Snelle maaltijdsalade met bleekselderij en mueslibroodcroutons

Voor 4 personen



Ingrediënten:

- 1 bleekselderij
- 3 stevige frisse appels
- 200 gr biologische gerookte kipfilet
- handje walnoten
- 4 mueslibroodjes

Dressing:

- 2 el mayonaise
- 2 el Griekse yoghurt
- 1 el olijfolie
- kneepje citroensap
- 1 tl honing
- peper en zout

Bereidingswijze:

Pluk het blad van de bleekselderij en snijd de stengels in boogjes. Breng ruim water aan de kook en kook de bleekselderijboogjes 3 min. Giet af en spoel ze onder koud water af in een vergiet.

Snijd de appels en de gerookte kipfilet in plakjes en hak de walnoten in grove stukken. Snijd de mueslibroodjes in blokjes.

Verhit wat olijfolie in een koekenpan en bak de broodblokjes al omscheppend knapperig. Rooster de walnoten even mee. Meng de appel, kip, bleekselderij, met de dressing. Garneer met de walnoten, broodcroutons en het bleekselderijblad.

Tip! Liever geen vlees? Vervang de gerookte kip door blokjes kaas.