

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Balsamico, champignon, kip en asperge salade



Groen



Salade



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg. groene asperges

400 gr. champignons

geschaafde Parmezaanse kaas

2 el. olijfolie

2 el. balsamico azijn

zout en peper

500 gr. kipfilet

150 gr. spinazie

Tomaat

Bereiding

1. Snijd de asperges diagonaal in drieën en de kipfilets diagonaal in plakken.
2. Vierendeel de champignons.
3. Ontvel de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd de tomaat in kleine stukjes.
4. Kook de asperges beetgaar, laat uitlekken en spoel ze met koud water.
5. Kruid de kip met zout en peper.
6. Verhit olie in een pan, bak de kip 4 min. en verwijder uit de pan.
7. Bak de champignons en doe de kip en asperges erbij.
8. Voeg de balsamico azijn toe.
9. Schik de spinazie op de borden en drapeer het kip-champignon-aspergemengsel erover.
10. Verdeel de stukjes tomaat erover.
11. Schenk een beetje kookvocht erover en leg er wat geschaafde parmezaanse kaas op.