



KOKEN MET LEKKERS VAN JE LOKALE BOER

PITTIGE KIP MET AARDBEIENSALSA

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 400g kipfilet
- Hoeveboter
- 1 tl chilipeper
- 1 tl kurkuma
- Snuif zeezout
- 1 mango
- 1 avocado
- 10-tal aardbeien
- 2 sjalotjes
- Verse koriander (minstens 10 takjes)
- Het sap van 1 limoen

RECEPT

- Kruid de kipfilets met de chilipeper, kurkuma en het zeezout. Bak de kipfilets tot ze gaar zijn in een beetje hoeveboter.
- Maak intussen de salsa. Snijd de mango en avocado in stukjes. Was de aardbeien, verwijder het kroontje en snijd in kleine stukjes. Hak de koriander fijn. Pel de sjalotten en hak ze fijn.
- Meng de mango met de avocado, sjalotten, aardbei en koriander. Roer hierdoor het limoensap.
- Snijd de pittige gebakken kip in plakjes en serveer samen met de salsa.
- Deze salsa is ook lekker met nacho's bij de apero!

EEN RECEPT VAN GOESTJES.BE

GOES
TJES



Dit recept komt uit een workshop **Eetbaar Landschap**.

Ook een activiteit beleven?

Ga naar www.eetbaarlandschap.eu

of volg ons op **facebook**.

