

# MARLEY SPOON



## Indiase tandoorikip met kikkererwten en frisse dressing



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Niets roept zo hard 'zomer in je bol' als de zoete ananas en vandaag geeft deze fijne vrucht smaak aan je bord. Niet alleen zitten er stukjes ananas in de salade, je verwerkt ze ook in een dressing die verder op smaak is gebracht met een tweede zonnige vrucht: de limoen. Erbij licht pittige tandoorikip en knapperig gebakken kikkererwten. Nog even en je bent helemaal klaar voor de zomer!

## Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1x kipstukjes
- 10g Shanti's Tandoori spice blend
- 2 blikjes ananasschijven
- 1 bosje radijsjes
- 2 blikken kikkererwten
- 2 tomaten
- 1 komkommer
- 2 limoenen
- 10g verse koriander

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer
- zeef
- blikopener
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

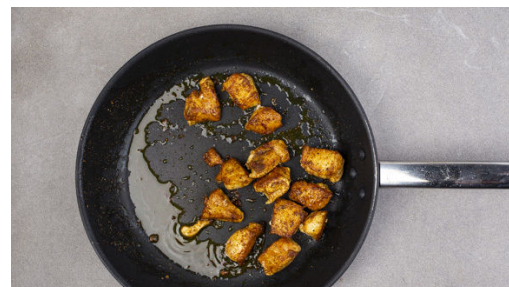
## Voedingswaarde per portie

calorieën 453.0kcal, vet 16.1g, eiwit 34.2g, koolhydraten 37.0g



### 1. Kip voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Meng de **kipstukjes** met de **tandoori spice blend**, 1-2el olijfolie, zout en peper in een kommetje.



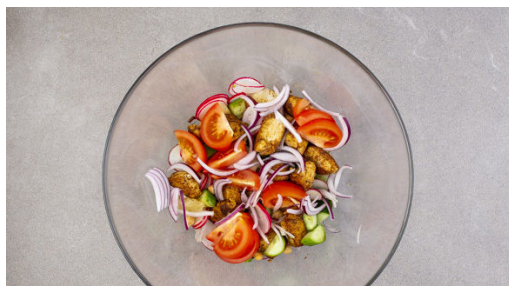
### 2. Kip bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** in 7-9min gaar en goudbruin. Zet het vuur evt. iets lager. Neem de **kip** uit de pan en zet opzij voor stap 4.



### 3. Pickle maken

Maak de blikjes **ananas** open en vang bij het afgieten het **sap** op. Snijd het loof van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Doe de **helft van de radijsplakjes** in een kom met 1-2el azijn, **1 el ananassap** en 1/2tl zout. Roer door en zet opzij.



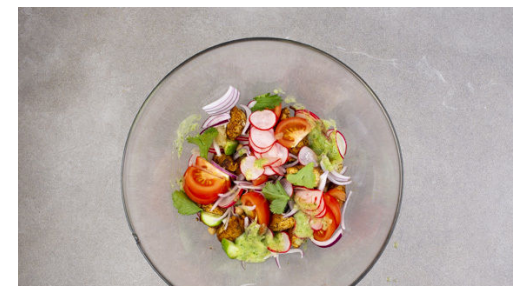
### 4. Salade voorbereiden

Giet de **kikkererwten** in een zeef af en spoel ze om. Snijd de **tomaten** in partjes. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en vervolgens in plakjes. Snijd de **ananas** in blokjes en meng de **helft van de ananasblokjes** met de **komkommer, tomaat, rest van radijsplakjes, ui** en **gebakken kip** in een kom.



### 5. Dressing maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoenen** uit. Doe de **rest van de ananas, 2/3e van de koriander, 1-2tl limoenrasp, 2-3el limoensap, 1el olijfolie, 1-2tl azijn** en een snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer tot een **gladde dressing**. Voeg extra **anassap** toe als de **dressing** te dik is.



### 6. Salade afmaken

Hak de **rest van de koriander** zonder hardere steeltjes grof. Giet de **radijsjes** af. Voeg **1/3e van de dressing, de kikkererwten, gehakte koriander** en **radijspickle** aan de **salade** toe, hussel om en breng op smaak met peper en zout. Schep de **salade** op en besprenkel met de **rest van de dressing**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)    **#marleyspooning**