



CRISPY CHICK'N Salade

Zo maak je in een handomdraai een heerlijke lauwwarme salade met diverse groenten, brie en Mora Crispy Chick'n Original strips.

2 porties

Bereidingstijd: 0-30 minuten

Ingrediënten

- 1 verpakking Mora Crispy Chick'n Original
- 1 voorgekookte maiskolf
- 100 gram groene asperges
- 100 gram sperziebonen
- 200 gram gekleurde kleine tomaatjes
- 1 rode ui
- 100 gram brie
- 1 eetlepel arachideolie
- 4 stengels basilicum
- 2 borden

Bereiding

Verwarm de Philips Airfryer gedurende 5 minuten voor op 200°C.

Snijd de maiskolf in plakken en de sperziebonen en groene asperges in grove stukken. Halveer de rode ui en snijd deze vervolgens in halve ringen. Snijd tot slot de kleine tomaatjes half doormidden.

Doe alle groenten in een grote kom en meng de groenten met 2 eetlepels arachideolie. Door het toevoegen van de olie aan de groenten wordt de warmte goed geleid voor het lekkerste resultaat.

Bereid de groenten vervolgens gedurende 8 minuten op 200°C. Na 4 minuten één keer flink omscheppen. Schuif na 8 minuten de groenten naar een kant van de Philips Airfryer en leg de Crispy Chick'n aan de andere kant. Bereid de groeten en de Crispy Chick'n samen gedurende 8 minuten op 200°C. De bereidingstijd van Crispy Chick'n bedraagt normaal 6 minuten op 200°C, maar doordat we de Crispy Chick'n samen bereiden met de groeten is de bereidingstijd wat langer.

Verdeel de groeten over twee borden en leg hier bovenop de Crispy Chick'n. Snijd de brie in blokjes en verdeel deze over de twee borden. Bestrooi het geheel tot slot met de verse basilicum blaadjes.

Eet smakelijk!

Tip van de chef: Houd jij van een beetje pittig? Probeer dan ook eens onze Mora Crispy Chick'n Spicy strips.