

# Zomerse maaltijdsalade met kip en kerriedressing

## Ingrediënten

- 2 handen fijngesneden ijsbergsla
- 2 handen rucola
- 1 kleine stronk broccoli
- 1 flinke nectarine
- 2 middelgrote tomaten
- 2 stengeluitjes
- 3 middelgrote aardappels
- 200 gram gerookte kip
- halve geschilde avocado
- een aantal sprieten bieslook

### voor de dressing

- 100 ml magere yoghurt
- 100 ml slasaus (of mayonaise)
- 1 grote tl garam massala of kerrie
- 1 flinke tl thijmhoning
- peper uit de molen

## Bereidingswijze

Kook de aardappelen, laat ze iets afkoelen. Kook kleine roosjes broccoli in ongeveer 5 minuten beetgaar en speel ze direct met koud water af. Snijd de tomaten in vieren, verwijder het zaad en snijd er stukjes van. Verwijder de pit van de nectarine en snijd er schijfjes van. Snijd de stengelui in ringetjes. Snijd de kip in plakjes. Klop de ingredienten voor de dressing door elkaar.

Doe in ieder bord achtereenvolgens: een hand sla, rucola, stengelui, en de aardappel in schijfjes. Verdeel hierover 1 el dressing en ga door met de broccoliroosjes, tomatenblokjes, nectarineschijfjes en de kip. Tot slot snijd je de avocado erboven in stukjes en schenkt nog een lepel dressing over de salade. Knip er wat bieslook boven en serveer. De rest van de dressing geef je er apart bij. Heerlijk met warm stokbrood en een koud glas witte wijn.