



Cobbsalade met kip, ei en avocado

Een volwaardige Amerikaanse maaltijdsalade met keurige rijen kip, ei, avocado en spek. Eiwitrijk en verzadigend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Salade

Ingrediënten

- 2 kippenfilets
- 4 eieren
- 1 rijpe avocado
- 200 g kerstomaten
- 1 kropsla of romaine
- 100 g gerookt spek in reepjes
- 100 g blauwe kaas, verkruimeld
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel rode wijnazijn

1 theelepel mosterd

zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de eieren 8 minuten, spoel koud en pel ze. Snij in kwarten.
 2. Kruid de kippenfilets met zout en peper en bak ze in wat olie 6 à 7 minuten per kant tot ze gaar zijn. Laat rusten en snij in reepjes.
 3. Bak de spekreepjes krokant in een droge pan en laat uitlekken op keukenpapier.
 4. Snij de avocado en de kerstomaten, en versnipper de sla.
 5. Klop een dressing van olijfolie, azijn, mosterd, zout en peper.
 6. Verdeel de sla over een grote schaal en leg kip, ei, avocado, tomaat, spek en blauwe kaas in nette rijen bovenop.
 7. Sprenkel de dressing erover net voor het serveren.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)