



Kip-currysalade met mango

Milde kerriekip met zoete mango en knapperige selder in een lichte yoghurtdressing. Zoet en hartig in balans.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Salade

Ingrediënten

- 3 kippenfilets
- 1 rijpe mango
- 2 stengels bleekselder
- 3 eetlepels Griekse yoghurt
- 2 eetlepels mayonaise
- 1,5 theelepel kerriepoeder
- 1 eetlepel citroensap
- 40 g amandelschilfers
- 1 handvol koriander

zout en peper

Bereidingswijze

1. Kruid de kippenfilets met zout en peper en bak ze in wat olie 6 à 7 minuten per kant tot gaar. Laat afkoelen en snij in blokjes.
2. Snij de mango en de bleekselder in kleine stukjes.
3. Rooster de amandelschilfers kort droog in een pan tot ze goudbruin zijn.
4. Meng de yoghurt, mayonaise, kerriepoeder en citroensap tot een gladde dressing. Kruid met zout en peper.
5. Schep de kip, mango en selder door de dressing.
6. Werk af met de geroosterde amandelen en gehakte koriander. Serveer koel.

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