



## **Gevulde kip met kruidensalade**

### **Ingrediënten:**

4 kipfilets  
olijfolie

### Voor de olijvenvulling:

100gr zwarte, gerimpelde olijven, ontpit  
3 tenen knoflook  
een flinke handvol verse basilicumblaadjes  
zeezout en vers gemalen peper

### Voor de salade:

1 flinke teen knoflook  
een flinke handvol gemixte verse kruidenbladeren naar keuze (basilicum, verse munt, platte peterselie, bieslook, dille, tarragon etc.)  
350gr gemixte slabladeren zoals spinazie, rode eikenblad, rucola, veldsla, waterkers etc.  
grof zeezout en vers gemalen peper  
optioneel: een handvol grof geraspte vlokken parmezaanse kaas

### Voor de saladedressing:

2 ½ eetlepels olijfolie, extra vergine  
1 ½ eetlepel balsamicodressing  
sap van 1 kleine citroen  
1 eetlepel grove mosterd  
1 theelepel honing

## **Bereiding**

### **Voor de kip:**

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe alle ingrediënten voor de vulling in een keukenmachine en mix tot je een goede consistentie hebt. Leg alle kipfilets in een ovenschaal en maak met een scherp mes een aantal diepe inkepingen in alle kipfilets. Hier doe (druk) je vervolgens de vulling in. Strooi nog een beetje olijfolie en zout over de filets en zet ze gedurende 15-20 minuten in de oven.

**Voor de salade:**

Wrijf de houten saladekom in met de rauwe knoflook, dit geeft de salade een heerlijke geur en smaak mee. Mix de kruiden vervolgens met de slabladeren, doe in de houten slaschotel en garneer met een beetje vers gemalen peper.

Doe vervolgens alle ingrediënten voor de dressing in een ruim kommetje en mix het met een vork goed door elkaar tot het een glad geheel vormt. Giet de dressing pas over de salade als je deze ook daadwerkelijk gaat serveren, anders worden de knapperige slablaadjes onnodig slap. Maak af met wat vers geraspte, grove schaafsel parmezaanse kaas.

Voor 4 personen

