

# Pulled Chicken Slaatje met Koolsla en Limoendressing

Dit verfrissende Pulled Chicken Slaatje is een lichte en smaakvolle variatie op de taco's en burgers.



Aantal personen:  
4 personen



Tijd:  
50 minuten



Moeilijkheidsgraad  
gemiddeld

## Voor de kip (zoals in het basisrecept):

Pulled chicken 600 g bereid volgens het basisrecept

## Voor de salade:

Rode of witte kool ½ fijngesneden

Wortel 1 geraspt

Komkommer ½ in halve maantjes

Kerstomaatjes Handje gehalveerd

Avocado 1 in blokjes

Verse koriander of platte peterselie fijngehakt

Maïs of zwarte bonen optioneel, voor Mexicaanse toets

## Voor de dressing:

Griekse yoghurt of mayonaise 3 el

Limoensap 1 el

Honing 1 el

Mosterd 1 tl

Zout & peper naar smaak

Sriracha optioneel, voor pit

Volg deze stappen voor een heerlijk en eenvoudig pulled chicken slaatje:

## 1 Kip voorbereiden

- Bereid de pulled chicken volgens de instructies uit het basisrecept. Laat de kip vervolgens afkoelen tot lauwwarm of kamertemperatuur.

## 2 Dressing maken

- Klop in een kleine kom de Griekse yoghurt (of mayonaise), limoensap, honing, mosterd, zout en peper goed door elkaar tot een gladde en romige dressing. Voeg eventueel een beetje sriracha toe voor een pittige kick.

## 3 Salade mengen

- Doe de fijngesneden witte kool, geraspte wortel, halve maantjes komkommer, gehalveerde kerstomaatjes en blokjes avocado in een grote kom. Voeg hier optioneel de maïs of zwarte bonen aan toe.
- Giet de dressing over de salade-ingredienten en meng alles zorgvuldig, zodat de dressing alle groenten bedekt.

## 4 Slaatje samenstellen

- Voeg de afgekoelde pulled chicken toe aan de salade. Je kunt de kip er lichtjes doorheen mengen, of de pulled chicken bovenop de salade leggen voor een mooie presentatie.

## 5 Serveren en afwerken

- Garneer het slaatje royaal met verse, fijngehakte koriander of peterselie. Serveer met partjes limoen voor extra frisheid. Voor wat extra textuur kun je wat verkruimelde feta of knapperige tortillachips toevoegen.