

# Recept: Mexicaanse Salade Bowl



Een kleurrijke en gezonde Mexicaanse saladebowl met gekruide kip, zwarte bonen, gegrilde groenten en verse avocado. Geserveerd in knapperige tortillakommen met een romige groene goddess dressing.

Afbeelding: Jeremy Simons



Aantal personen:  
10 personen



Tijd:  
45 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Gemiddeld

## Ingrediënten:

Voor 20 personen

<input type="checkbox"/> Kipfilets	10 stuks	in blokjes	
<input type="checkbox"/> Chipotle saus (Bresc)	150 ml	voor marineren	
<input type="checkbox"/> Grote tortilla's	10 stuks		
<input type="checkbox"/> Mexicaanse kruiding	90 g		
<input type="checkbox"/> Mais	400g	gespoeld	
<input type="checkbox"/> Rode paprika	3 stuks	in dunne reepjes	
<input type="checkbox"/> Gele paprika	3 stuks	in dunne reepjes	
<input type="checkbox"/> Wortel	5 stuks	geraspt	
<input type="checkbox"/> Ijsbergsla	2 stuks	fijn gehakt	
<input type="checkbox"/> Verse koriander	1 plantjes	takjes	
<input type="checkbox"/> Bonen	1 kg	blik, uitgelekt	

<input type="checkbox"/> Avocado	3 stuks	in plakjes	
<input type="checkbox"/> Jalapeño	Naar smaak	in dunne plakjes	
<input type="checkbox"/> Zure room	400 ml	voor garnering	
<input type="checkbox"/> Limoenpartjes	3 limoenen	in partjes	

### Voor de groene goddess dressing:

<input type="checkbox"/> Rijpe avocado	3 stuks	grof gehakt	
<input type="checkbox"/> Verse koriander	1 plantje	gehakt	
<input type="checkbox"/> Lente-uitjes	5 stuks	fijngehakt	
<input type="checkbox"/> Limoensap	5 el	vers	
<input type="checkbox"/> Zure room	5 el		
<input type="checkbox"/> Extra vergine olijfolie	3 el		

### Voor de kerstomaatsalsa:

<input type="checkbox"/> Kerstomaatjes	1 kg	in vieren	
<input type="checkbox"/> Kleine rode ui	1,5 stuks	fijngehakt	
<input type="checkbox"/> Limoensap	3 el	vers	
<input type="checkbox"/> Extra vergine olijfolie	5 el		

# Bereidingswijze

## Kip Marineren en Tortillabowls Maken

- Doe de kipfilets en chipotle saus in een kom, meng goed en laat 30 minuten marineren in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180°C. Spray een 18cm ovenvaste pan in met olie.
- Verwarm de tortilla's 15 seconden in de magnetron tot ze zacht zijn. Druk elke tortilla in de pan, spray met olie.
- Bak 10 minuten, spray nogmaals met olie, bestrooi met Mexicaanse kruiden en bak nog 5 minuten tot goudbruin. Herhaal voor alle tortilla's.

## Dressing en Salsa Maken

- Voor de groene goddess dressing: mix avocado, koriander, lente-uitjes en limoensap in een foodprocessor tot bijna glad.
- Voeg zure room en olie toe, kruid met peper en zout. Mix tot glad.
- Voor de tomatensalsa: meng alle ingrediënten in een kom en kruid goed met peper en zout.

## Groenten

- Verwarm een pan op middelhoog vuur.
- Bak de reepjes paprika's kort
- Spoel de bonen en de mais goed onder koud stromend water

## Kip Grillen en Samenstellen

- Haal de kip uit de marinade en grill 2-3 minuten tot gaar. Laat afkoelen
- Plaats de tortillabowls op borden of in de kartonnen doosjes
- Vul elke bowl met sla, koriander, kip, mais, paprika, zwarte bonen en avocado en de tomatensalsa
- Garneer* met groene goddess dressing (in apart potje) en een lepel zure room. Serveer met limoenpartjes.

Let op! Niet iedereen lust koriander. Kijk de opmerkingen op je bestelformulier na, om te checken wie geen koriander lust.