

# Linzen-witlof-kip salade

**Linzen-witlof-kip salade.** Voor ons een typische herfst/winter salade al smaakt deze natuurlijk net zo lekker in het voorjaar of de zomer. Maar in de winter/herfst is de witlof net even iets beter en geeft de combinatie met peulvruchten een warm voedzaam gevoel.

Voor 2 maaltijdsalades

Bereidingstijd < 30 minuten

## Ingrediënten salade

- 100 gram rauwe linzen (of een blikje linzen)
- 500 gram witlof
- 200 gram gerookte kip
- 1 sinaasappel
- Handje rucola

## Ingrediënten dressing

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel azijn
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel honing
- snufje zout

# Bereiding linzen-witlof-kip salade

1. Kook de rauwe linzen in ruim water met een snufje zout. Dit duurt meestal zo'n 20 minuten maar is afhankelijk van het soort linzen. Ik heb Le Puy linzen gebruikt maar een ander soort is natuurlijk ook goed.
2. Snij ondertussen de witlof in dunne reepjes en de sinaasappel in partjes.
3. Zodra de linzen gaar zijn, giet ze af en laat ze afkoelen.
4. Meng nu de linzen met de witlof, rucola en sinaasappel in een grote schaal.
5. Snij de gerookte kip in mooie plakken en leg deze bovenop.
6. Meng alle ingrediënten voor de dressing in een potje en serveer deze apart bij de salade.

Ben je ook zo dol op peulvruchten, probeer dan eens [deze](#) of [deze](#) salade.