

YAM CHOW WANG RAMAKIËN-GROENTE SALADE MET KIP

Ingrediënten:

300 gram Kipfilet
300 gram gesneden spitskool en worteltje
2 $\frac{1}{2}$ eetlepels suiker
2 eetlepels citroensap
1 $\frac{1}{2}$ eetlepel vissaus
1 groot handje geraspte kokos
1 groot handje kan en klaar gebakken uitje
1 handje mint
4 sjalotjes
1 handje grof gemalen gebakken pinda's of cashewnotjes
100 ml kokosmelk

Bereiding:

Kook de kipfilet met een beetje zout tot ze gaar genoeg is dan uithalen, snijd het daarna in kleine stukjes en laat het afkoelen.



Rooster de geraspte kokos in een koekenpan zonder olie tot het goudbruin is en laat het afkoelen.



Snij de spitskool en worteltje in dunne reeptjes. Snijd de sjalotjes in dunne ringtjes en mint grof. Doe de gekookte kip, geroosterde kokos in een ruime mengschaal.



Voeg de kokosmelk, suiker, citroensap en vissaus toe en zachtje knijpen met je hand tot alles door elkaar goed gemengd is.



Vervolgens gesneden groenten en de pinda's toevoegen en knijp dit verder tot de groenten zacht en alles door elkaar goed gemengd dan serveren.



U kunt de salade serveren met alle satejes of eventueel garnalen tepura

