

## Salade gegrilde kip, courgette, zoete paprika en mandarijntjes

### Ingrediënten:

- 5 st gemarineerde kipfilets
- 2 dl MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kippenfond
- ½ dl olijfolie
- 4 st sjalot
- 2 st knoflook
- 2 st courgette
- 3 st zoete rode paprika
- 150 g rode uienringen
- 2 dl frambozendressing
- 350 g gemengde salade
- 5 st mandarijn (in partjes)

### Bereiding:

- Snijd de kipfilets doormidden en plet deze licht.
- Maak een marinade van de MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kippenfond, olie, sjalot en de knoflook.
- Marineer hier de kipfilets gedurende 1 uur in.
- Verhit een grill en bak de kipfilets tot deze gaar zijn.
- Snijd de courgette, rode paprika en rode uien in dunne plakken.
- Breng de groenten op smaak met de dressing.
- Dresseer de gemende salade op een groot bord.
- Werk af met de groentemix.
- Voeg als laatste de gegrilde kip en de mandarijnpartjes bij de salade.



## Salade olijven, ansjovis en tomaat

### Ingrediënten:

- 500 g gemengde gemarineerde olijven
- 350 g feta
- 200 g ansjovis (gezouten)
- 350 g tomaatblokjes
- 400 g MAGGI Salsa Mex lollo verde salade

### Bereiding:

- Meng de olijven met de feta kaas.
- Snijd de ansjovis en de tomaat in kleine stukken.
- Meng dit door de rest van de salade.
- Breng op smaak met de MAGGI Salsa Mex.
- Dresseer de lollo verde salade in een schaal.
- Voeg de overige ingrediënten hieraan toe.

