

Witlofsalade met pulled chicken

6 stronkjes witlof
2 groene appels
1 citroen, rasp en sap
2 kleine augurken
1 eetl roasted potatoseasoning 67176
2 eetl volle Griekse yoghurt
2 eetl mayonaise
+/- 300 gr pulled chicken
1 bosje bieslook

- Snijd de witlof in kleine stukjes en doe in een grote kom, rasp de citroen en pers het sap. Besprenkel hiermee de witlof.
- Snijd de appels en augurken in kleine blokjes en voeg toe ook de pulled chicken toe aan de witlof. Roer door elkaar.
- Maak een dressing van de yoghurt, mayonaise en roasted potatoseasoning en meng dit door de salade.
- Snijd de bieslook fijn en strooi over de salade.

Heerlijk als lunchgerecht of bij gebakken aardappels.