**Aziatische salade**

Nodig:

200 gram sla

Stukje winterwortel

Stuk komkommer

2 kipdijfilets

1 eetlepel gembersiroop

1 eetlepel rijstazijn

2 eetlepels kikoman sojasaus

1 eetlepel vissaus

2 eetlepels zoete chilisaus

Knoflookpoeder

Maizena

1 eetlepel oestersaus

1 eetlepel lichte sojasaus

Peper

Zout

1 eetlepel arachide olie

Gefruite uitjes

Bereiding:

Snijd de kipfilet in blokjes en marineer met voldoende zout en peper, de oestersaus, lichte sojasaus en olie. Meng er vervolgens wat maïzena doorheen om te binden. Bak dit in wat olie op hoog vuur totdat de kip gaar en bruin is. Laat afkoelen. Rasp vervolgens de wortel en komkommer in een schaal en voeg de sla toe. Maak vervolgens een dressing van de overige ingrediënten (even proeven) en roer dit door de sla heen. Voeg nu de kipstukjes toe. Gooi op je bord de gefruite uitjes erover.