

Deze keer geen eigen recept, maar een onweerstaanbaar recept, dat ik vond op de website www.smakelijketenzonderzout.nl Een website waarop u zeker inspiratie op kunt doen om variatie aan te brengen in uw zoutarme maaltijd.

Deze kipreepjessalade is een heerlijk lunchgerecht en u kunt de reepjes en saus ook serveren als onderdeel van een buffet of als hapje bij een glaasje wijn. De saus wordt dan in een schaaltje apart erbij gegeven.

KIP IN HONING MET MOSTERD

Benodigdheden

- 500 gram kipfilet
- 2 eieren
- peper
- 50 gram bloem
- 75 gram broodkruim
- 1 dl olie
- 4 handjes sla
- 6 eetlepels natriumarme sojasaus
- 4 eetlepels honing
- 3 eetlepels [zoutloze mosterd](#)

Snijd de kipfilet in dunne reepjes.

Klop de eieren los met peper naar smaak.

Rol de reepjes kipfilet door de bloem, haal ze daarna door het ei en dan door het broodkruim.

Verhit de olie en bak hierin de kipreepjes goudbruin.

Was en droog de sla en maak hoopjes op de borden.

Rangschik de reepjes krokant gebakken kip erop en ertussen.

Meng in een kom de natriumarme sojasaus, honing en [natriumarme mosterd](#), breng deze dressing op smaak met wat peper en lepel dit over de salade.

De bereidingstijd is ongeveer 20 minuten.