

# Appel-pastasalade uit Californië

Met een yoghurt- of een kruidendressing (naar keuze)

## Ingrediënten voor 4 personen

1 Granny Smith en 1 Gala appel, van klokhuis ontdaan en in schijfjes gesneden  
100 gr witte of blauwe druiven, ontpit en in stukjes gesneden  
3 bosuitjes in ringetjes gesneden  
100 dl appelsap  
125 gr pasta (farfalle), gekookt, afgespoeld en afgekoeld  
4 eetlepels olijfolie  
400 gr kipfilet, gebakken met kipkruiden of kruid naar smaak  
wat slasoorten; rucola, rode sla o.i.d.  
3 eetlepels vers geschaafde Parmezaanse kaas  
een yoghurt dressing of een kruidendressing

## Vorbereiding

### Yoghurt Dressing:

1 dl yoghurt naturel  
1/2 citroen, uitgeperst  
1 dl mayonaise of slasaus  
50 cl melk

Meng alle ingrediënten goed door elkaar.

### Kruiden dressing:

Meng in een kom of fles: 50 cl olijfolie, 3 eetlepels rode wijnazijn, 1 eetlepel citroensap, 1/2 theelepel zout, mespunt zwarte peper, rozemarijn, marjoraan en tijm. Schud dit goed door elkaar.

## Bereidingswijze

Meng vlak voor het opdienen in een grote schaal de appelschijfjes, druiven, bosuitjes, pasta en de helft van de dressing. Meng dit goed door elkaar en zet het weg om af te koelen.  
Leg wat slasoorten op elk bord.

Bereid de kipfilets zoals je gewend bent en leg de warme kip aan de zijkant van een bord. Lepel de salade in het midden van ieder bord naast de kipfilet. Druppel nog wat van de achtergebleven dressing over en strooi de Parmezaanse kaas er tot slot over.

**Wijnadvies: Mc Manis Viognier, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**