



Oostenrijk

Wiener Backhendlsalat

Weense kipsalade

2 kipfilets (± 400 gr.)
zout en peper
citroensap
bloem
1 ei
paneermeel
olie
200 gr. veldsla (of andere groene sla)
8 kerstomaatjes
2 el. gehakte peterselie
1 citroen

2 el. wijnazijn
4 el. arachideolie (of een andere neutraal smakende olie)
zout en peper
poedersuiker
1 tl. mosterd
gedroogde dragon

Eerst maak je de vinaigrette. Los daarvoor een snuf zout op in de wijnazijn (zout lost niet goed op in olie, dus die doen we er later bij), en meng het met een snuf poedersuiker, een theelepel mosterd, een vingergreep dragon en de olie.

Verhit een flinke laag olie in een koekenpan. Snij de kipfilet in repen van een flinke vinger dik. Kruid ze met citroensap, zout en peper. Haal ze achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en het paneermeel. Laat de kipfilets in het hete vet glijden en al zwemmend mooi goudbruin bakken.

Was en droog de veldsla, doe ze in een kom en meng het met de vinaigrette. Verdeel de sla over vier borden en leg er hier en daar een doormidden gesneden tomaatje tussen. Bovenop de sla leg je de hete stukken kipfilet. De gehakte peterselie strooi je over de kip, de citroen snij je in partjes en leg je er naast. Zet de kipsalade meteen op tafel.