Kip­fi­let met bo­ter­sla en crou­tons



**Ingrediënten**

4 personen

* 4 middelgrote eieren
* 15 g verse platte peterselie
* 300 g kipfilet
* knoflookcroutons
* 100 g botersla
* Zongedroogde tomaatjes
* 5 el mosterdvinaigrette met citroen (Zie recept elders op de website)

**Bereiden**

1. Kook de eieren 6 min. bijna hard. Spoel onder koud stromend water en pel ze. Snijd de peterselie fijn. Bestrooi de kipfilet met kipkruiden. Verhit een koekenpan met olijfolie en braad de kipfilet in 8-10 min. tot goudbruin en gaar. Laat afkoelen op een bord.
2. Snijd de kipfilet in schuine plakken.
3. Verdeel de botersla over een grote schaal. Meng 3/5 van de mosterdvinaigrette door de sla. Snijd de eieren in vieren en verdeel ze over de sla. Leg de kipfilet op de schaal, bestrooi met tomaatjes, de croutons, peterselie en besprenkel met de rest van de vinaigrette. Bestrooi met versgemalen peper.