**Mexiciaanse Salade van Kip en Paprika**

Een koele lunch voor de hete Tex-Mex-zomer krijgt karakter door de toevoeging van de lokale drieëenheid: chilipoeder, cayennepeper en paprikapoeder.

**Ingrediënten:**

450 g gare kip, in reepjes

1,2 dl mayonaise

1,2 dl yoghurt

1 tl chili poeder

1 ti paprikapoeder

mespunt cayennepeper

½ tl tomatenpuree

1 tl uienpuree

1 groene paprika, in dunne reepjes

1 rode paprika, in dunne reepjes

175 g maïs, diepvries

175 g gekookte rijst, om te serveren

**Bereidingswijze:**

Leg de kipreepjes in een grote slakom. Meng de mayonaise met yoghurt, specerijen, tomaten- en uienpuree en laat dit even staan, zodat de smaak zich kan ontwikkelen. Schep de dressing door de kip. Voeg de paprika en maïs toe en schep alles goed door elkaar Doe de rijst in een schaal en schep de salade er in het midden op. Onmiddellijk serveren.

Voor 6 personen.