

Gevogeltesalade



Ingrediënten

150 gram appel
½ citroen
150 gram bleekselderij
150 gram champignons
150 gram kipfilet
1 sinaasappel
1,5 dl kerriemayonaise
peper en zout

Bereidingen

- Weeg de ingrediënten af.
- Blancheer de kipfilet en laat deze afkoelen.
- Schil de appel en snij deze in julienne.
- Doe de appel in een afruimbak.
- Vermeng de appel met de citroensap.
- Verwijder de draden van de bleekselderij en was deze.
- Snij de bleekselderij julienne en blancheer deze beetgaar.
- Maak de champignons op de juiste wijze schoon en snij ze in partjes.
- Blancheer ze in de groentebouillon.
- Schil de sinaasappel en snij de partjes uit de sinaasappel.
- Snij de kipfilet in plakjes.
- Meng de bleekselderij, champignons sinaasappel en appel door elkaar.
- Maak het aan met de kerrie mayonaise
- Breng de salade op smaak met peper en zout.
- Dresseer de salade op bord.
- Leg hierop de gesneden kipfilet.
- Garneer de salade.