

Ingrediënten voor 6 personen

1 komkommer, 4 eieren, 1 kips leverworst, 3 tomaten, 1 ui, sla, mayonaisse, ketchup.

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kipsschotel

Gezond koud lunchgerecht, lekker bij een picknick of als je gasten krijgt, en ook nog redelijk goedkoop.

Hulpmiddelen

Grote schotel om te serveren.

Vorbereiding

Snij de komkommer, tomaat en de leverworst in plakken. Kook de eieren hard en snij ook deze in plakjes. Snij de ui in ringen. Was de sla.

Bereidingswijze

Beleg de schotel met de sla. Leg daarop dakpansgewijs de komkommer, leverworst, tomaat en ei. Garneer dit met de ui, mayo en ketchup.

Serveertips

Lekker stapelen op een snee brood. Moeilijk op te eten omdat alles van je brood valt als je het in je mond wil steken maar wel heel erg lekker en ook nog gezond. Dit gerecht maakte mijn moeder vaak klaar op mijn verjaardag als er veel visite kwam 's middags. Dus ik heb er zelf veel leuke herinneringen bij. p.s. Je moet wel een Kips leverworst nemen want die is voor dit gerecht het lekkerst!