

Ingrediënten voor 4 personen

- 3 eieren - 100 gram gerookte kipfilet - 3 el yoghonaïse of mayo
- 2 el yoghurt - ¼ bosje bieslook - peper en zout - ½ tl
paprikapoeder - ½ tl kerriepoeder
- eventueel wat rucola of andere sla wanneer je het in glaasjes op wilt dienen

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Buffet
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Salade “de Kip en het ei”

Ik heb een heerlijk variant gevonden op de gewone huis tuin en keuken eiersalade. Door toevoeging van gerookte kipfilet krijgt de salade veel meer smaak. Deze salade is niet alleen heerlijk voor op een (stok)broodje of op een toastje maar is ook lekker en leuk in een glaasje met een bodempje sla. Ideaal als klein voorgerechtje of amuse tijdens het Paasdiner en ook prima geschikt voor de Paasbrunch of buffet. Het recept is makkelijk te vermenigvuldigen als je een grotere portie wilt maken.

Bereidingswijze

- Kook de eieren 7 tot 8 minuten, laat ze schrikken in koud water en laat ze afkoelen. - Pel ze en maak er kleine blokjes van (Ik doe dit altijd met een eiersnijder; eerst maak je schijfjes dan draai je het ei een kwartslag om en snij je het nog een keer) - Snij de kipfilet in kleine blokjes. - Voeg de yoghonaïse, yoghurt, peper, zout, paprikapoeder en kerriepoeder toe en roer alles doorelkaar. - Snij de bieslook en roer deze er ook doorheen. - Als je het in glaasje wilt opdienen doe dan eerst wat sla op de bodem en daarna schep je er wat van de salade op. Garneer dit met een paar sprietjes bieslook of een paar kleine slablaadjes.

