

Ingrediënten voor 4 personen

300 gr. gerookte kipfilet 1 stengel
bleekselderij 1 stuks sinaasappel
50 gr. hazelnoten 2 eetl.
mayonaise 2 eetl. yoghurt 1
theel. ketchup citroensap 1 snufje
zout 1 snufje peper frisee sla

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Cocktail van gerookte kip

/

Bereidingswijze

Vorbereiden: Snijd de kipfilet in blokjes. Snijd de bleekselderij in plakjes. Schil de sinaasappel dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Bewaar 4 partjes. Halveer de rest van de partjes. Hak de hazelnoten grof. Meng de kip met de bleekselderij, de sinaasappel en de noten. Roer een sausje van de mayonaise, de yoghurt en de ketchup. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Bereiden: Schik enkele mooie slablaadjes in 4 cocktailglazen. Schep het kipmengsel erop en schenk er het sausje over. Garneer met de partjes sinaasappel.

Serveertips

Wijntip: Pinot Blanc