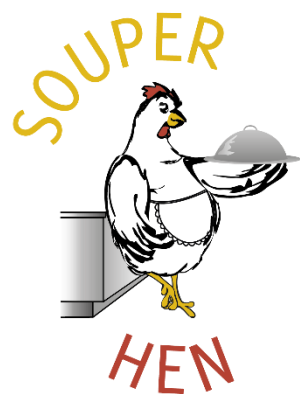


SouperHen kipcocktail



INGREDIENTEN VOOR DE BEREIDING VAN DE KIPFILET:

- 1 SouperHen biologische soepkip
- 4 laurierblaadjes
- 1 takje rozemarijn
- 6-10 peperkorrels
- 1 stukje foelie
- Zout en peper en/of een groentebouillonblokje

INGREDIENTEN KIPCOCKTAIL

Voor 4 personen:

- 2 SouperHen kipfilet (gaar)
- 1 zoetzure appel
- Citroensap
- 2 schijven annanas
- 1 eetlepel crème fraîche
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 eetlepel gembersiroop
- 2 theelepels kerrie
- 1 theelepel suiker
- Zout en peper
- Winterpostelein of sla

Benodigheden en bereiding

kipfilet: zie recept SouperHen kippensoep met verse groente



BEREIDING KIPCOCKTAIL:

Snijd het de kipfilet en de appel in dobbelsteentjes en de ananas in stukjes.

Besprenkel de appel met citroensap om verkleuring tegen te gaan en meng alles in een kom.

Roer de kerrie, suiker en gembersiroop door de crème fraîche en mayonaise.

Breng op smaak met peper en zout.

Giet dit over het kippenmengsel en laat het een kwartiertje staan.

Was de winterpostelein (of sla) en gebruik alleen de blaadjes.

Bedek de bodem van een cocktailglas met een laagje blaadjes van de winterpostelein en schep de kipcocktail hier op.

Serveer met een stokbroodje of toast.

De overgebleven bouillon en kip kun je eten als kippensoep of kun je invriezen voor later gebruik.