

Kip -Hawaiï cocktail

voorgerecht

Ingrediënten 4pers

400 gr kipfilet
sla (in stukjes getrokken)
2 kropjes witlof
2 tomaten
2 eieren (hard gekookt)
verse ananas (geschild en in kleine blokjes)
20 gr mayonaise
30 gr ketchup
1 tlp. cognac
enkele plukjes peterselie

Bereidingswijze

1. Stoom de kipfilets gaar (25 à 30 min) en laat ze afkoelen,
2. Maak een cocktailsaus door de mayonaise te mengen met de ketchup en de cognac,
3. Snij de hardgekookte eieren in partjes (12 partjes in totaal),
4. Snij de tomaten ook in partjes (12 partjes in totaal),
5. Reinig het witlof en haal de buitenste blaadjes eraf. Houd 12 mooie blaadjes apart en snij de rest in fijne reepjes,
6. Trek de kipfilets in stukjes, kruid ze met peper/zout en meng ze met de cocktailsaus en de ananasblokjes,
7. Leg in de coupes een bodempje sla en daarop een weinig gesneden witlof,
8. Verdeel de kippensalade over de 4 coupes,
9. Werk iedere coupe af met de witlofblaadjes, de partjes ei en de partjes tomaat,
10. Leg in het midden op de kippensalade een plukje peterselie.



Eet smakelijk