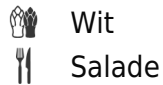


Asperge-kipsalade



Wit

Salade

2 Personen

Minder dan 30 minuten



Ingredienten

200 gr. gekookt kipfilet
suiker
krop sla

100 gr. asperges
citroensap
versgemalen peper

zout
1 perzik (uit blik)
klein beetje cognac

Vorbereiding

Voor de dressing:

Bereiding

1. 3 el. mayonaise
2. 1 el. yoghurt
3. zout
4. versgemalen peper
5. suiker
 1. De asperges schillen en garen volgens het basisrecept.
 2. Kook de kipfilet en snijd deze in fijne reepjes.
 3. Snijd de gare asperges in 2-3 cm lange stukjes (een paar aspergepunten voor de garnering wegzetten).
 4. De asperges en kipfilet voorzichtig vermengen en met snufje zout, schepje suiker en citroensap op smaak brengen.
 5. Alle ingrediënten voor de dressing vermengen en op smaak brengen.
 6. 1/2 perzik in kleine stukjes snijden en door de salade scheppen.
 7. Sla wassen en in een wijnglas schakeren.

8. De salade erin leggen en de saus erover gieten.

9. Met de aspergepunten en met een paar druppels cognac besprenkelen.