

## Aspergecocktail met kip en ham



Wit

Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingredienten

300 gr. dikke asperges

75 gr. achterham

0,5 bekertje zure room

zout - peper

4 blaadjes krulandijvie

175 gr. kipfilet

1 rijpe perzik

2 el mayonaise

paprikapoeder

1 kippenbouillontablet

1 sinaasappel

2 el Cointreau

4 blaadjes rode sla

## Bereiding

1. Schil de asperges en snijd ze in stukjes van ca. 3 cm snijden.

Aspergekopjes apart houden.

2. Aspergestukjes, kipfilet, kippenbouillontablet in 0.5 liter water aan de kook brengen en ca. 10 min. zachtjes koken.

3. Intussen de ham in reepjes snijden.

4. Perzik schillen, ontpitten en in partjes snijden.

5. Sinaasappel ontdoen van schil en daarna de partjes uitsnijden, vocht opvangen. afsnijden.

6. In een kommetje de zure room, mayonaise, 2 el. sinaasappelsap, Cointreau, zout, peper en paprikapoeder tot een sausje roeren. Tot gebruik afgedekt in koelkast zetten.

7. Met schuimspaan asperges en kipfilet uit bouillon scheppen en in zeef laten uitlekken (bouillon wordt niet gebruikt).

8. Kipfilet in reepjes snijden.

9. In kom asperges, kip, ham en perzik door elkaar scheppen.

10. Rode sla en krulandijvie wassen en droogdeppen.

11. Cocktailglas bekleden met sla- en andijvieblaadjes.
12. Aspergesalade over glazen verdelen en het sausje over aspergesalade scheppen.
13. Bestrooien met paprikapoeder. Sinaasappelpartjes tegen de randen van glazen schakeren.
14. Lekker met toast en boter.