

Kip cocktail

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 2400 gr kipfilet• 4 l water• 8 kippenbouillontablet• 8 zoetzure appel• citroensap• 2 grote blikken ananaspertjes• 100 ml creme fraiche• 100 ml mayonaise• Ketchup naar smaak• 1 flesjes gembersiroop• 2 el gele kerrie• zout en peper• 1 el suiker• 6 stronken enkele blaadjes witlof	<ul style="list-style-type: none">• 300 gr• ½ l• 1 tabl• 2 st•• 2 schijven• ½ el• ½ el•• 1 el• 2 tl•• 1 tl• 4 blaadjes

Bereiding

Breng het water met het bouillontablet aan de kook. Leg de kipfilet erin, breng het opnieuw tegen de kook en laat de kip heel zachtjes gaar trekken in 20 minuten. Laat daarna afkoelen.

Snij het kippenvlees en de appel in dobbelsteentjes (besprenkel de appelstukjes met citroensap tegen verkleuren) en de 2 ananasschijven in stukjes. Doe het mengsel in een kom.

Roer kerrie, gembersiroop, door de creme fraiche samen met de mayonaise en ketchup. Giet dit over het kippenmengsel en laat het een kwartier staan.

Bekleed een klein bordje met 2 witlofblaadjes en schep er de kipcocktail op.

Garneren met kleingesneden witlof.

IPV kip kan er ook garnalen worden gebruikt.