

zaterdag, 12 mei 2012

Recept

Ingrediënten (4 personen):

800 gram asperges, 2 sinaasappelen, 2 ons kipfilet, 5 dl kippenbouillon, 2 dl mayonaise, 2 eelepels room, citroensap, sherry, gembernat, kerriepoeder

Bereiding:

Schil de asperges en kook ze gaar. Verhit de bouillon (zelfgemaakt of met een blokje) tot tegen het kookpunt en pocheer de kipfilets er in. Laat ze afkoelen en snij ze in blokjes. Klop de slagroom tot yoghurt-dikte en meng door de mayonaise (liefst

zelfgemaakt). Roer er een mespuntje kerriepoeder door en maak op smaak met gembernat, sherry, citroensap, peper en zout. Zet in de koelkast. Schil de sinaasappelen en snij de partjes uit de vliezen. Snij de asperges in stukjes van ongeveer twee centimeter en hou de kopjes apart. Bedek de bodem van cocktailglazen met een mengsel van de stukjes kip en asperge, lepel er royaal saus over. Leg bovenop partjes sinaasappel en garneer met een paar aspergekopjes. Serveren met geroosterd brood en roomboter.

