

ASPERGESALADE MET KIP

Benodigheden:

Voor 4:

- 2 grote kipfilets
- 1 bussel groene asperges
- 1 bussel witte asperges
- 1 bosje radijzen
- 100 gram andijvie
- 40 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 5 dl kippenbouillon
- 1 el mosterd
- 1 teentje knoflook
- 2 el citroensap
- 6 cl olijfolie

Bereidingswijze:

.Doe 2 grote kipfilets in een pot, giet er 5 dl kippenbouillon bij tot de kip onderstaat en breng aan de kook. Draai het vuur lager en laat 8 à 10 minuten zachtjes pocheren.

.Haal de kip eruit en laat afkoelen.

.Spoel 100 gram andijvie, laat uitlekken en scheur in stukken niet te groot.

.Schil 1 bussel witte asperges en verwijder het harde uiteinde.

.Spoel 1 bussel groene asperges en breek het harde uiteinde eraf.

.Stoom de groene asperges gaar in 1 minuut, de witte in 4 minuten of pocheer ong.8 minuten.

.Snij naar smaak een aantal radijsjes doormidden,

.Scheur de gekookte kip in stukken.

.

.Meng in een kom de radijsjes, de kip en de andijvie.

.Klop in een andere kom 1 el mosterd, 2 el citroensap en 6 el olijfolie tot een vinaigrette.

.Voor de liefhebbers kan je er ook nog een teentje geperste look bij doen..

.

.Schik de asperges met de salade en de kip op borden.

.Besprenkel met vinaigrette en werk af met 40 gram (vers) geraspte parmezaan.