

KIPSALADE VOOR PASEN



Benodigdheden voor 4 personen:

- 400 gram gerookte kip
- 1 rode paprika
- 1 theelepel paprikapoeder
- klein stukje geraspte gemberwortel
- zout, peper
- 4 eetlepels crème fraîche
- asperges uit een pot
- 1 blikje tonijn
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel kappertjes
- 4 witlofstronkjes
- kardamonpoeder
- veldsla of ijsbergsla
- bieslook

recept

Snijd de gerookte kip in blokjes of plakjes, de paprika in blokjes en de witlof in kleine stukjes. Maak van de paprikapoeder, paprika, gemberwortel, zout, peper, crème fraîche, tonijn, mayonaise, kappertjes en kardamonpoeder een saus. Leg de blokjes of plakjes kipfilet op 4 bordjes op een bedje van sla met witlof, gaarneer met asperges. Doe de saus over de kipfilet en verdeel de fijn geknipte bieslook erover.

(uit: "Recepten voor de lente" van Truus Ordelman).

Benodigdheden voor 8 personen:

- 5 dl. melk
- 80 gram fructose
- 8 blaadjes witte gelatine
- 4 eidooiers
- 6 dl. slagroom
- 4 eetlepels cacao
- 8 chocolade bakjes (72% cacao, verkrijgbaar in de bonbonwinkel)
- 8 walnoten

recept

Week de gelatine in koud water. Eidooiers loskloppen met een beetje melk, de rest van de melk aan de kook brengen met de fructose. het eierdooierpapje hierbij doen en onder voortdurend roeren laten binden. Pan van het vuur halen, uitgelekte gelatine en cacao toevoegen en met staafmixer goed mixen en af laten koelen. Als het mengsel gaat opstijven de stijf geklopte slagroom erdoor roeren. Daarna in de chocoladebakjes scheppen en in de koelkast laten afkoelen. Vóór het opdienen versieren met een walnoot en een toef slagroom gezoet met fructose.

Als u geen chocolade bakjes heeft, kunt u de bavarois ook in een dessertschaaltje serveren.

(uit: "Recepten voor de lente" van Truus Ordelman)

PAASDESSERT fase 2

