

Salade van gerookte kuikenborstfilet met zuurkool

Datum: 21-01-2002
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 40 g boter
- 200 g mager gerookt spek in blokjes
- 0,5 citroen (sap)
- 2 appels (bij voorkeur goudreinet of Franse golden) geschild van klokhuis ontdaan en in blokjes gesneden
- 1 dl mayonaise
- 150 g zuurkool iets kleiner gesneden
- zout
- zwarte peper (vers gemalen) naar smaak
- 1 theel. Worcestersaus
- 12 blaadjes icebergsla gewassen en uitgelekt
- 6 gerookte kuikenborstfilets in dunne reepjes gesneden

Bereidingswijze:

Verhit de boter en bak daarin spekblokjes tot ze knapperig zijn. Haal ze uit het vet en laat ze uitlekken op een stukje keukenpapier. Schep het citroensap, de appels en de helft van de mayonaise door de zuurkool en breng deze op smaak met zout en peper. Roer de Worcester-saus door de rest van de mayonaise. Leg de slablaadjes op de borden. Verdeel daarover de aangemaakte zuurkool. Leg de kuikenborstfilets over de salades en giet er vervolgens de Worcester-saus/mayonaise over. Strooi tenslotte de baconblokjes over de salade. Serveren met warm stokbrood of toast met boter.