

Gevulde grapefruit met vruchten-kaas en kipfilet

Datum: 15-04-2002
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 3 rode grapefruits
- 500 g kipfilet
- 2 l vleesbouillon
- 300 g blauwe druiven
- 150 g roomkaas
- 3 eetl. yoghurt
- 1,5 eetl. mayonaise
- 1,5 theel. kerriepoeder
- 1,5 eetl. citroensap
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Halveer de grapefruits en snijd met een mesje de partjes tussen de vliezen uit en doe ze in een kom. Trek de velletjes uit de grapefruihelften. Snijd de kipfilet in blokjes en kook deze in de bouillon gaar. Haal de kip uit de pan en laat deze afkoelen. Was de druiven, halveer ze en wip de pitjes eruit. Snijd de kaas in blokjes. Meng de druiven, kip en de kaas door de grapefruitpartjes. (niet alles i.v.m. kaas en Dimitrie gaat niet samen)Maak een sausje van de yoghurt, de mayonaise, het kerriepoeder, het citroensap, zout en peper. Schep het sausje voorzichtig door de salade en vul hiermee de grapefruihelften.