

Cocktail Prins Alexander

Datum: 11-05-2009
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 g asperges (gekookt)
- 1 blikje mandarijntjes
- 600 g kippenvlees (gekookt)
- 2 dl mayonaise
- 1 theel. kerriepoeder
- 2,5 eetl. geslagen room
- gembernat

Bereidingswijze:

Snij het gekookte kippenvlees in kleine blokjes, snij een paar asperges in kleine stukjes. Maar hou genoeg asperges/-kopjes achter voor de garnering. Neem de helft van de mandarijntjes en doe alles in een kom.

Maak een cocktailsaus van mayonaise, kerriepoeder, gembernat en geslagen room. Meng er vlak voor het uitserveren de kip, asperges en mandarijntjes doorheen. Laat dit heel even intrekken en vul er dan de cocktailglazen mee.

Garneer met de overgebleven asperges en mandarijntjes.