

Vruchtensalade met gerookte kip

Datum: 17-10-2011
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vruchtensalade:
- 0,5 bloemkool ca 500 gram
- 400 g gerookte kipfilet
- 400 g kersen (vers of uit glas)
- 150 g blauwe druiven
- 4-5 schijven ananas
- 150 g spinazie
- 1 struik bleekselderij

Saus:
- 2-3 eetl. ananassap
- 5 eetl. yoghurt
- 5 eetl. mayonaise
- 1 eetl. citroensap
- peper
- zout

Extra:
- aluminiumfolie

Bereidingswijze:

Vruchtensalade:
Kipfilet in aluminiumfolie pakken en in matig warme oven ca 75 graden tot lauwwarm verwarmen.
Verdeel de bloemkool in mooie roosjes en kook in water met zout beetgaar. Afgieten en met koud water spoelen om het garingsproces te stoppen. Van bleekselderij stronk en draden verwijderen, stengels wassen en drogen. Stengels in stukjes van 2 mm snijden. Spinazie wassen, niet kneuzen, in stukken scheuren en droogdeppen. Zo nodig kersen wassen, steeltjes en pitten verwijderen. Druiven wassen, eventueel halveren. Ananas in stukjes snijden.
Meng de groenten met het fruit. Houd verse kersen met steeltje apart voor garnering.
Snij de kipfilet, kort voor uitserveren, in zeer dunne plakjes.

Saus:
In kom doen: mayonaise, ananassap, yoghurt, citroensap, peper en zout. Tot sausje roeren

Uitserveren:
Maak van de spinazie een bedje in midden van borden. Schep hierop het groente- fruitmengsel. Lepel er wat saus over. Leg de plakjes kip er tegenaan. Garneer met een deel van de kersen.