



# Kipcocktail

Datum: 19-04-2004  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Quinn Warmerdam  
Aantal personen: 8

## **Ingrediënten:**

- 500 gram gekookte kipfilet
- 4 perziken
- 1 rode paprika
- 2 sjalotjes
- 1 citroen
- gemberpoeder
- 8 eetlepels mayonaise
- 1 selderijstengel
- mosterdpoeder
- paprikapoeder
- 4 eetlepels geklopte slagroom
- peper en zout

## **Bereidingswijze:**

Laat de perziken in kokend water schrikken en pel ze. Snijd deze in kleine reepjes. Pers de citroen uit en sprenkel het sap over de perziken. Snijd de selderij in stukjes en voeg dit bij de perziken. Hak het sjalotje zeer fijn, voeg er wat gemberpoeder en mosterdpoeder bij. Voeg dit bij de perziken, voeg wat zout toe, meng voorzichtig en laat het een kwartier staan.

Snijd het kipvlees in reepjes en meng het voorzichtig met de rest, Roer de mayonaise en de geslagen room bij elkaar. Haal de zaadjes en de witte randen uit de paprika. Snijd de paprika in zeer dunne reepjes. Meng de mayonaise room mengsel voorzichtig door het kippmengsel.

Zet het koud weg tot aan het gebruik. Vul dan de coupes met het mengsel, leg er wat fijn gesneden paprika bovenop en strooi er nog wat paprikapoeder over.