

Kip-kerriesalade

Wat heb je nodig

150 gram kipfilet
3 eetlepels mayonaise
1 bosuitje
1 theelepel kerrie
1 snufje zout
1 snufje peper
750 ml water



Doe het water in een pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Leg de kipfilet op een bord en strooi er het zout en de peper op.



Als het water kookt, de kipfilet in de pan doen.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de kipfilet 10 minuten zachtjes koken.



Zet de kookplaat uit.
Haal de kipfilet uit de pan.
Leg de kipfilet op een bord en laat hem afkoelen.



Was het bosuitje en dep het droog met keukenpapier.
Snijd de uiteinden eraf.
Snijd het bosuitje in dunne ringen.



Snijd de kipfilet in heel kleine stukjes.
Doe de gesneden kipfilet in een schaal.
Doe de mayonaise erbij.



Strooi de kerrie erover.
Doe de ringen bosui erbij en meng alles goed door elkaar.
Laat de salade in de koelkast koud worden.
