

Kipfilet (koud) - salade van venkel, wortel, mandarijn, appel en kappertjes



Gerechten: Hoofdgerecht
Categorieën: Kip, Salade
Bron: © L. Van den Bos

Ingrediënten

Gebraden kipfilets
mayonaise
venkel
wortel
appel (ik gebruikte Pink Lady)
mandarijntjes
kappertjes
peterselie
enkele blaadjes little gem
enkele kerstomaatjes

Bereiding

De kipfilets in schuine plakken snijden.
Venkel, peterselie en wortel in de keukenmachine fijn hakken.
Mandarijn in de kleinste partjes verdelen.
Appel in kleine gelijkmatige blokjes snijden.
De fijngehakte groenten, kappertjes, appel, mandarijntjes en een beetje mayonaise mengen.
Doe er enkele slablaadjes en kerstomaatje bij.

Serveer met een lepeltje mayonaise (liefst zelf gemaakt) en een stuk stokbrood of frieten (gebakken aardappelen kan ook).

Notities

Zelden koop ik kipfilet of kippenbout, ik houd het meestal bij een hele braadkip. Ik vind immers kip het lekkerste als die op zijn geheel gebraden wordt, in de oven. Het is bovendien niet veel werk. Een kwestie van kruiden, kleuren op het vuur in hete boter en in de oven plaatsen voor ongeveer een uur. Af en toe even keren en bedruipen met het braadvocht, dat wel.
Zo'n braadkip krijg je met z'n vieren wel op maar als je met z'n tweeën bent, dan is het te veel en bewaar je ofwel de bouten ofwel de borststukken voor 's anderdaags om ze op één van de vele mogelijke manieren te verwerken.
In dit geval gebruiken we de borst-vleugelstukken (de filets als je het zo liever noemt) in een koud gerecht. Geserveerd met frieten, dat dan weer wel :)

Foto's

