

Kippesalade Angelo

Ingrediënten voor 4-6 personen: 2 kipfilets, ¼ komkommer, 4 tomaten, 1 appel, sap van een halve citroen, 5 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel mosterd, 1 bosje dille, 2 eetlepels wijnazijn, 2 eetlepels suiker.

Bereiden: Bak of kook de kipfilet gaar en snij het in kleine stukjes. Snij de komkommer zonder zaadlijsten, tomaten, en appel in stukjes. Sprenkel het citroensap over de appel. Meng dit alles door elkaar in een schaal. Roer de mosterd en de mayonaise door elkaar. Snij de dille klein. Meng de azijn en suiker door elkaar, laat het koken in een steelpannetje en weer afkoelen. Roer de dille en de gezoete azijn door de mayonaise. Verdeel de salade over vier grote glazen en schep er een ruime lepel saus overheen.

Wijnadvies: Pinot Gris Bott-Geyl, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort