

Een kerstrecept van Vie

# Kipcocktail



€3,00  
per persoon\*

Vie zet zich in voor een goede gezondheid van de inwoners van Kerkrade. Samen gaan we meer bewegen en leren om gezonde keuzes te maken. We helpen je graag op weg met dit recept. Laat je verrassen en inspireren door dit heerlijke en makkelijke recept voor het hele gezin of gewoon voor twee personen.

Maak kennis met Vie, een leven in beweging. Ga naar [www.vie-kerkrade.nl](http://www.vie-kerkrade.nl) voor meer informatie.

\*We houden de Vie-recepten graag voor iedereen betaalbaar. Helaas kan het voorkomen dat de prijzen van sommige producten veranderen, waardoor de prijs per persoon kan afwijken. Serveersuggestie is mogelijk met andere ingrediënten.

# Kipcocktail

Voorgerecht - 4 personen - bereidingstijd: 20 minuten

## Zo maak je het klaar:

1. Snijd de gerookte kipfilet in blokjes.
2. Giet het vocht van de asperges en champignons weg.
3. Snijd de asperges in stukken van ongeveer 4 centimeter.
4. Was de bleekselderij en snijd in dunne plakken.
5. Giet het vocht van de ananas en snijd eventueel nog in stukken.
6. Hak de walnoten in kleine stukken.
7. Pak een glaasje en bedek de bodem met een blaadje sla.
8. Meng de gerookte kipfilet, asperges, champignons, bleekselderij, ananas en walnoten voorzichtig door elkaar en verdeel ze over de glazjes.
9. Meng de slasaus, zure room, tomatenketchup, citroensap, peper, zout, paprikapoeder en cayennepeper in de mengkom tot een saus.
10. Verdeel de saus over de kipcocktails.
11. Snijd de peterselie fijn.
12. Strooi de peterselie over de kipcocktails.

## Boodschappenlijstje:

- 1 gerookte kipfilet
- 4 stengels bleekselderij
- 40 gram walnoten
- 1 blik ananas op sap of water
- 1 pot champignons
- 1 pot asperges
- 4 blaadjes sla
- 4 eetlepels halfvolle slasaus
- 1 eetlepel sherry (eventueel)
- 4 eetlepels tomatenketchup
- 1 potje zure room light
- ½ eetlepel citroensap
- snufje peper, paprikapoeder, zout, cayennepeper, verse of gedroogde peterselie

## Dit heb je ook nodig:

- 4 ondiepe glazjes
- Kleine mengkom



vie.kerkrade



vie\_kerkrade



Leven in beweging