



SALADE MET GEROOKTE KIP BROCCOLIMOUSSE EN GEDROOGDE HAM

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

500 gr. gerookte kipfilets 1 krop eikenbladsla ½ krop ijsbergsla 1 rode ui ½ bosje bieslook 50 gr. dun gesneden sjalotjes ¼ bakje alfalfa	Broccolimousse 250 gram broccoli 1 teen knoflook (geplet) 1 dl. Room 1 dl. Melk 1 ui gesnipperd Zout en peper 5 plakken Ardenner ham
---	--

Dressing

sap van een 1 limoen ½ el. honing ½ el. mosterd ½ el. suiker 5 el. Olijfolie 3 el. Witte wijn 50 gram bosvruchten (vers of diepvries) peper en zout	
--	--

Vorbereiding

Maak de broccoli schoon en verwijder het grootste gedeelte van de stelen.
 Zet een pan op het vuur met de melk, room, het gesnipperde uitje en de geplette knoflook.
 Voeg de broccoli toe en kook deze goed gaar. Giet de broccoli af en bewaar het kookvocht. Pureer de broccoli met een staafmixer en zorg eventueel door wat kookvocht toe te voegen dat het een smeuge massa wordt. Breng het op smaak met zout en peper.

Snij de ham plakken over de lengte in tweeën.
 Leg de halve plakken naast elkaar op een vel bakpapier op een bakplaat en laat de ham drogen in een oven van 100 graden celcius (ongeveer 15 minuten).

Snijdt de gerookte kipfilet in zeer dunne plakjes. Snij de ijsbergsla in dunne reepjes en was de sla in koud water. Pluk de eikenbladsla en was deze ook in ruim koud water.
 Laat de sla uitlekken in een vergiet.
 Snij de rode ui in dunne ringen en snij de bieslook in stukjes van 2 cm.

Dressing maken van honing, limoensap, mosterd, olijfolie, wijn en bosvruchten (met de staafmixer).
 Maak op smaak met peper, zout en suiker.
 Zet de borden uit op een bank.
 Plaats met behulp van een ijsknijper een bolletje mousse in het midden van het bord.
 Leg hierop de plakjes gerookte kipfilet en garneer het rondom met de slasoorten en wat uiringen.
 Let op dat de randen van het bord altijd vrij moeten blijven.

Bereiding & afwerking

Besprenkel de sla met de dressing
 Afwerken met een plakje gedroogde ham.
 Strooi er de gesneden bieslook overheen.