



FEESTELIJKE KIP HAWAÏ-COCKTAIL

NODIG:

2 sneetjes brood
370 gram kip
5 schijfjes ananas
1 teentje knoflook
1 blokje bouillon
handje vol pecan nootjes
rucola

cocktailsaus:

3 el mayonaise
1 el ketchup
1 scheutje whiskey
sap van halve citroen
paprikapoeder

DOEN:

1. Leg de kip in het water en doe er een klokje bouillon en een teentje knoflook bij en kook ongeveer 10 minuten totdat het gaar is.
2. Ondertussen kun je aan met de cocktailsaus. Doe mayonaise en ketchup in een kommetje. Meng achtereenvolgens paprikapoeder, een scheutje whiskey en citroensap erdoor.
3. Snijd de ananas schijfjes in stukjes. Rooster het brood en haal er sterretjes uit met een vormpje.
4. Zodra de kip klaar is, trek je deze met twee vorken uit elkaar. Doe het in een kom. Vervolgens hak je de noten fijn, doe deze bij de kip samen met de stukje ananas. Meng met cocktailsaus
5. Vul vier glaasjes $\frac{1}{3}$ met rucola en verdeel vervolgens de kip hawaï over. Prik een stokje door het sterretje en steek het in het glas.

Smakelijk!

ZÓ LEKKER
ZÓ KERST!



WWW.BONAPETIT.NU