



RECEPT VAN KIPSALADE, ECHT DE ALLERLEKKERSTE!

NODIG

- 2 kipfilets
- 1 pot van 320 gram zilveruitjes
- 1 pot van 330 gram wortelsalade zoetzuur
- 1 pot champignons plakjes 280 gram
- 4 el mayonaise
- 2 el crème fraîche of room
- peper en zout naar smaak

DOEN

1. Kook de kipfilet in peper en zout naar smaak ongeveer in 25 minuten gaar. Schud af en Laat afkoelen.
2. Trek de kipfilet met 2 vorken uit elkaar en doe in een kom.
3. Laat de uien, wortels en champignons uitlekken en doe bij de kip. Meng met mayonaise, crème fraîche en kruid af met peper en zout. Als je het te droog vindt, voeg er dan nog mayonaise of crème fraîche aan toe.

Smakelijk



MUST TRY!

WWW.BONAPETIT.NU