

## *Kipkerrie salade (plm 30 minuten en afkoeltijd)*

*Dit recept is gemakkelijk om te maken. Je moet het wel in 2 fases maken, omdat de gekookte kip moet afkoelen. Je kunt het eten bij je avonddiner of bij je lunch of 's avonds op een toastje. Veel variatie.*

### *Ingrediënten voor 2 personen:*

*1 kipfilet*

*1 kleine appel geschild en in kleine stukjes*

*2 augurken in kleine stukjes*

*1 eetlepel kerrie*

*peper*

*1 theelepel citroensap*

*1 eetlepel mayonaise*

*klein beetje verse peterselie*



*Snijdt de kip in een paar stukken en kook ongeveer 15 minuten. Als de ergste hitte eraf is, laat je de kip afkoelen in de koelkast.*

*Schil de appel en snijd in kleine blokjes. Snijd de augurken in kleine blokjes. Maak een dressing van de ssaus, citroensap, kerrie en peper.*

*Haal de kip uit de koelkast, ook als die nog niet helemaal koel is. Snijd de kip in kleine stukjes.*

*Doe alle ingrediënten bij elkaar en proef. Voeg nog wat appel of ssaus of naar smaak. Laat dan de salade verder afkoelen in de koelkast.*

