

## KIPSALADE ANGELO

**BENODIGDHEDEN:** voor 4 personen als voorgerecht of 2 personen als hoofdschotel

3 kippenborstfilets  
¼ komkommer  
3 tomaten  
1 appel  
½ citroen(sap)  
5 el mayonaise  
1 el mosterd scherpe  
1 bos dille – of wat uit de diepvries  
2 el wijnazijn  
2 el suiker  
2 eieren hardgekookt  
eventueel 2 aardappels – type Nicola – gekookt



### **WERKWIJZE** :

Breng de 2 eetlepels wijnazijn en suiker aan de kook.

Laat even pruttelen en laat dan afkoelen.

Breng de aardappels aan de kook in een ruime pot.

Als het water kookt kan je de gewassen en kruislings ingesneden tomaten 15 seconden in het kokende water leggen en dan laten schrillen in koud water. Klaar om te pellen.

Dan leg je de eieren bij de aardappel en laat ze 12 minuten mee koken. Haal ze dan uit het water en laat ze schrikken in koud water. Laat afkoelen.

Zo moet je maar een keer water opzetten....

Snijd de komkommer in de lengte in 4. snij er de zaadlijsten af en snij in dunne plakjes.

Pel de tomaten en snijd ze in 4 – haal de pitten eruit en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Schil de appel, snijd in 4 – haal het klokhuis eruit en snijd in schijfjes.

Sprenkel het citroensap over de appel en meng goed.

Doel alles in een schaal.

Roer de mayonaise met de mosterd, de dille en de azijnsiroop door elkaar.

Meng een lepel of twee van de saus door de salade.

Schep een portie in een diep bord. Verdeel er de kippeblokjes over.

Werk af met de eieren, de saus en eventueel nog wat dille.