



GRAPEFRUIT-SALADE MET GESTOOMDE KIP

Voorgerechtje voor vier personen.

Ingrediënten:

- 1 grapefruit
- 200 gram kipfilet
- zakje gemengde salade
- 100 gram knoflook pinda's
- 2 stengels citroengras
- 2 eetlepels geroosterde curry
- 4 eetlepels palmsuiker
- vissaus
- limoensap van een of twee limoenen
- 4 mooie takjes koriander
- olie

Bereiden:

1)

Schil de grapefruit, en verdeel in partjes. Verwijder de buitenste vliesjes, besprenkel met een beetje limoensap en zet in de koelkast.

2)

Snijd de kipfilet in 3 dunne plakjes en stoom zet ongeveer 6 minuten 95 graden.

3)

Maak van de plakjes dunne draadjes en zet ze in de koelkast.

4)

Snijd het citroengras ragfijn en besprenkel met een beetje limoensap.

5)

Maak de pinda's fijn in een vijzel.

6)

Verhit de olie in een wok en bak de curry los en laat de palmsuiker in de curry oplossen. Breng op smaak met vissaus en limoensap. Als de curry te pittig is een klein beetje sinasappelsap toevoegen.

7)

Verdeel de sla over de borden, leg hierop wat mooie partjes grapefruit Leg hierop de kip "draadjes " en besprenkel met de curry.

8)

Bestrooi met de pinda's en het fijngesneden citroengras stengel.