



Maaltijdsalade huzarenstijl

met kip en zelfgemaakte augurk



ca. 25min



2 personen

Wij hebben ons voor deze heerlijke maaltijdsalade met kip laten inspireren door de alom bekende huzarensalade. Die wordt overigens in de rest van de wereld Russische salade genoemd. In Rusland zelf wordt het gerecht juist bij de naam van zijn bedenker genoemd: salade Olivier. De Belgische chef oogste in de hermitage van Moskau veel lof toen hij het gerechtje van aardappels, ei, mayonaise en sperziebonen presenteerde.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 kipfilet
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 500g kruimige aardappels
- 2 eieren³
- 1 minikomkommer
- 1 beker crème fraîche⁷
- 1 sachet mayonaise^{3,10}
- 1 zakje kappertjes
- 1 krop botersla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- suiker

Kookgerei

- waterkoker
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- maatbeker
- zeef

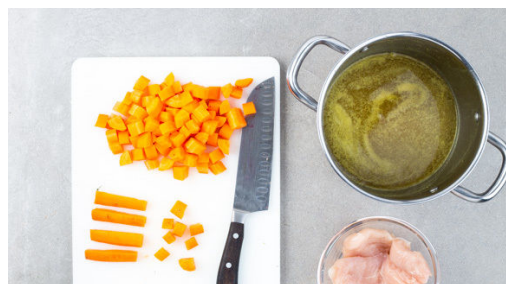
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 543kcal, vet 25.5g, koolhydraten 30.2g, eiwit 42.7g



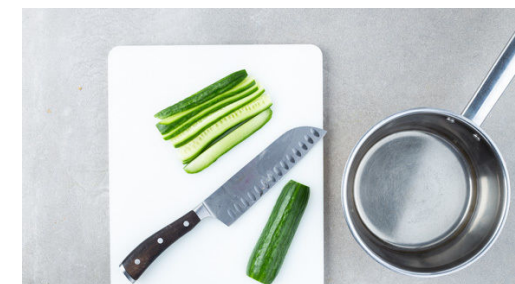
1. Groenten snijden

Breng 500ml water aan de kook in een waterkoker. Snijd de **wortel** in blokjes van ca. 1cm. Snijd de **kipfilet** in de lengte doormidden. Doe het gekookte water met het **bouillonpoeder** in een middelgrote kookpan en breng het al roerend opnieuw aan de kook.



2. Groenten en eieren koken

Schil de **helft van de aardappels** en snijd ze in grove stukken (de rest wordt niet gebruikt!). Voeg met de **wortel** en **kip** aan de **bouillon** toe en kook alles in 12-15min gaar. Laat de **eieren** stuk voor stuk in het water glijden en kook ze 5-6min mee voor een *zachte dooier*. Kook 7-8min voor een *harde dooier*. Schep de **eieren** in een kom koud water om ze te laten schrikken.



3. Komkommer inleggen

Breng in een kleine kookpan 50ml azijn, 50ml water, 1/4tl zout en 1/2el suiker aan de kook en neem de pan van het vuur. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan elke helft in 4-6 lange staafjes. Roer ze door het **zuur** en zet opzij tot stap 5.



4. Dressing mengen

Meng in een grote kom de **helft van de crème fraîche** met de **mayonaise**, **1el bouillon** (uit de pan), 1/2-1el azijn, 1/8tl zout en een snuf peper. Bewaar **de rest van de crème fraîche** voor een ander recept.



5. Pickle afgieten

Giet de **komkommer** af.



6. Salade afmaken

Giet de **groenten** en **kip** af. Scheur de **kip** met twee vorken in reepjes. Voeg ze samen met de **aardappels**, **wortel** en **kappertjes** aan de kom met **dressing** toe. Schep om en breng op smaak met peper en zout. Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Leg wat **slabladeren** op een bord, schep de **salade** erop en leg er een **ei** bovenop. Serveer met de **pickle**.