



Russische maaltijdsalade

met kip en zelfgemaakte augurk



ca. 25min



2 personen

Wij hebben ons voor deze 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 Moskou veel lof toen hij het gerecht van aardappels, ei, mayonaise en sperziebonen voor het eerst 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 zakje mayonaise^{3,10}
- 1 zakje kappertjes
- 1 krop ijsbergsla

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.

Kooktip

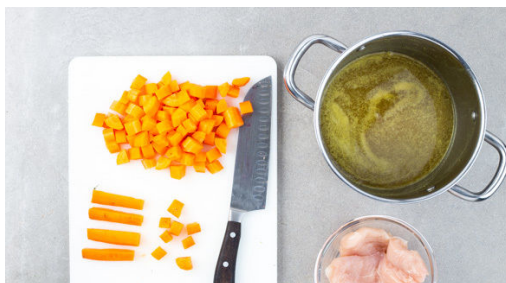
Gooi de bouillon niet weg, maar bewaar het voor een risotto of een soep!

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 653kcal, vet 25.2g, koolhydraten 53.7g, eiwit 45.6g



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 (**zie tip, links**). Scheur de **kip** met twee vorken in reepjes. Voeg 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 halveer ze. Leg wat **slabladeren** op een bord, schep de **salade** erop en leg er een **ei** bovenop. Serveer met de **pickle**.