



Champignonsalade met kip en avocadomayonaise



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

400 gram paddenstoelen
2 gebakken kippenborst
3 eetlepels mayonaise
1/2 avocado
1/2 sjalot
1 koffielepel worcestersaus
1 koffielepel jenever
3 druppels tabasco
1 limoen
1 snufje peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de avocado in twee. Haal de pit eruit. Schil de avocado en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- 2.** Doe het vruchtvlees in de keukenblender. Voeg het sap van een halve limoen toe, net als de fijngehakte sjalot. Mix tot er een mooie gladde puree ontstaat.
- 3.** Duw de avocadopuree door de zeef.
- 4.** Meng de mayonaise, de worcestersaus, de jenever en de tabasco door de avocadopuree. Kruid met peper en zout.
- 5.** Maak de paddenstoelen schoon met een borsteltje. Snijd de onderkant van de steeltjes af.
- 6.** Snij de paddenstoelen in fijne schijfjes. Sprenkel er wat limoensap over en meng.
- 7.** Snij de afgekoelde kip in schijfjes of blokjes. Meng met de paddenstoelen. Druppel er kriskras de avocadosaus over en meng.
- 8.** Tip: Een paar blokjes rauwe tomaten kunnen de smaak nog opkrikken.