



Ingrediënten (4 personen)

- 50 gram gesneden soepgroenten
- 1/2 theelepel basilicum
- zout en peper
- 100 gram kipfilet
- 3 kiwi's
- 2 eetlepels mandarijn (uit blik)
- 4 eetlepels yoghurt
- 2 eetlepels zure room
- 1/2 theelepel gemberpoeder

Bereiden

In een pan de soepgroenten, basilicum, zout en peper en 2 deciliter water aan de kook brengen. Kipfilet in zijn geheel toevoegen en in 15 minuten gaar koken. Met de schuimspaan de kipfilet uit de pan nemen en laten afkoelen. Daarna in stukjes snijden. Kiwi's dus schillen en in plakjes snijden. Plakjes halveren en in een kom doen. Hierbij de kip en mandarijntjes bij doen en door elkaar scheppen. In een kommetje de yoghurt, zure room, citroensap en gemberpoeder tot een sausje roeren. Kipsalade over 4 schaaltes verdelen en doe er een schep van de saus bovenop.

Bron : Yvonne