



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 400 gram krieltjes
- 6 lente-/bosuitjes in dunne ringen
- 1 bosje krulpeterselie grof gehakt
- 6 zoetzure augurken fijngehakt
- 250 gram gerookte kipfilet in blokjes
- 2 tot 3 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel mierikswortel (potje)
- 1 zakje IJsbergsla

Bereiden

Kook de krieltjes circa 4 minuten in water met zout. Giet ze daarna af en laat ze afkoelen tot ze lauwwarm zijn. Schep de krieltjes in een grote kom. Doe hierin de bosuitjes, peterselie, augurken en de kip en schep goed door elkaar. Verdeel de IJsbergsla over de 4 borden en schep de krieltjessalade er bovenop en bestrooi met verse peper.

Bron: Boodschappen 7/2017