

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 50 gram doperwten
- 1 blikje bleekselderie
- 400 gram gekookt kippenvlees zonder vet.
- 1 blikje aspergepunten
- 100 gram champignons
- 3 zoetzure handappelen
- 1 citroen
- 1 klein bloem-kooltje
- 1 grapefruit
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 4 dl magere yoghurt
- 1 a 2 theelepels mosterd
- 1 mespunt kerriepoeder
- 1 theelepel tijm
- 30 gram rozijnen
- toefje krul-peterselie

Bereiden

Spoel de blikgroenten grondig af met water en laat ze goed uitlekken in de vergiet. Snijd het kippenvlees in dobbelsteentjes of kleine reepjes. Snijd de gewassen champignons in dunne schijfjes. Snipper de appels grof en doe ze bij de champignons. Sprenkel er citroensap overheen om verkleuren te voorkomen. Gebruik van de bloemkool-roosjes kleine toefjes met niet te veel stronk, was ze en laat uitlekken. Verdeel de grapefruit in partjes en haal de velletjes eraf. Snijd het sjalotje en teentje knoflook uiterst klein en vermeng ze met de yoghurt, mosterd kerrie en tijm en citroensap. Klop alles even op met een mixer of met de garde tot een romige saus. Doe alle ingrediënten, inclusief de rozijnen in een kom, giet er de saus over en schep goed door elkaar. Garneer met het toefje krul-peterselie.

