



Kipkerrie salade

Eliza-Jane mocht kiezen wat ze op haar verjaardag mocht eten. Naast frietjes zei ze eiersalade. Het recept van eiersalade heb ik al eens met jullie gedeeld, wil je dat maken [klik hier](#) voor het recept. Daarom maakte ik naast de eiersalade voor Eliza-Jane ook kipkerrie salade en 3 vissalades waarvan de recepten snel volgen.

Alvast een kleine tip: proef een salade altijd nadat deze een paar uur in de koelkast heeft gestaan om af te koelen en om de smaken in te laten trekken. Hij smaakt na een paar uur koelkast anders dan toen de salade net gemaakt was, omdat alle smaken ingetrokken zijn. Vaak is de smaak wat vlakker/flauwer, dus heeft de salade nog wat zout nodig. Ik vergat dat bij deze salade dus kon dat nog ter plekke doen toe het bezoek al van de salade had gegeten en ik tijd had om hem te proeven.

Ingrediënten:

- 1 kipfilet
- 1/2^{de} appel
- 1 à 2 eetlepel mayonaise (ligt aan de grote van de kipfilet)
- 1 à 2 eetlepel yoghurt (ligt aan de grote van de kipfilet)
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1/2^{de} citroen (voor het sap)
- 1 theelepel kurkuma
- 1 liter kippenbouillon
- Peper
- Zout

Kook de kipfilet in ongeveer 20 minuten gaar in de kippenbouillon.

Laat de kipfilet afkoelen. Als de kip volledig is afgekoeld kun je deze met behulp van een vork uit elkaar plukken.

Was de appel en snijd deze in kleine blokjes. Besprenkel de appel met het sap van een halve citroen, zodat deze niet verkleurd.

Voeg de appel toe aan de kipfilet en meng deze samen met de mayonaise, yoghurt, kerriepoeder en kurkuma door elkaar.

Proef de kipkerrie salade en breng deze op smaak met peper en zout. Plaats de salade voor minimaal 2 uur in de koelkast, zodat de smaken in kunnen trekken. Proef de salade nogmaals en breng hem eventueel extra op smaak met peper en zout.