

Cocktail van gerookte kip met mango

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Kip en mango 300 gr gerookte kipfilets 1 st grote mango	Kip en mango Snijd de kipfilets in kleine blokjes. Schil de mango en snijd het vruchtvlees eveneens in kleine blokjes.
Mayonaise 80 gr eigeel 1tl mosterd 1 el natuurazijn ± 8 dl zonnebloemolie 1 el poedersuiker Worcestersaus tabasco 0,3 dl citroensap 1 dl room peper en zout	Mayonaise Mix eigeel, mosterd, azijn met de staafmixer en voeg zonnebloemolie toe totdat er een mayonaise ontstaat. Geef de helft ervan aan het tussengerecht. Voeg aan de overgebleven mayonaise een eetlepel poedersuiker toe en naar smaak een paar druppels Worcestersaus, tabasco, en citroensap. Klop de room lobbij. Spatel de mayonaise door de slagroom. Breng op smaak.
Afwerking: 2 st nectarines serehpoeder nastrium (uit de tuin)	Afwerking: - Schil en snijd de nectarines in plakjes en vervolgens in driehoekjes met ronde bovenkant. - Verdeel de mango, kip en mayonaise in laagjes over de glazen en eindig met een lepel mayonaise. - Garneer af met een paar schijfjes nectarine, serehpoeder en nastrium.
Indekken:	Amuseglas met amuselepel
Presentatie:	Presentatie: Serveer in de glazen met een amuselepel.

