

# Cocktail van gerookte kip met mango

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Kip en mango</b> 300 gr gerookte kipfilets 1 st grote mango	<b>Kip en mango</b> Snijd de kipfilets in kleine blokjes. Schil de mango en snijd het vruchtvlees eveneens in kleine blokjes.
<b>Mayonaise</b> 1 dl room 90 gr eigeel ½ el mosterd 2 el natuurazijn zonnebloemolie 1 el poedersuiker Worcestersaus tabasco 0,3 dl citroensap peper en zout	<b>Mayonaise</b> Klop de room lobbig. Mix eigeel, mosterd, azijn met de staafmixer en voeg zonnebloemolie toe totdat er een mayonaise ontstaat.  <b>Geef de helft ervan aan het tussengerecht.</b>  Voeg aan de overgebleven mayonaise een eetlepel poedersuiker toe en naar smaak een paar druppels Worcestersaus, tabasco, en citroensap. Spatel de mayonaise door de slagroom. Breng op smaak.
<b>Afwerking:</b> 2 st nectarines serehpoeder nastrium (uit de tuin)	<b>Afwerking:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schil en snijd de nectarines in plakjes en vervolgens in driehoekjes met ronde bovenkant.</li> <li>• Verdeel de mango, kip en mayonaise in laagjes over de glazen en eindig met een lepel mayonaise.</li> <li>• Garneer af met een paar schijfjes nectarine, serehpoeder en nastrium.</li> </ul>
<b>Indekken:</b>	Amuseglas met amuselepel
<b>Presentatie:</b>	<b>Presentatie:</b> Serveer in de glazen met een amuselepel.

