



# Mousse van kip met knapperige sla



10 personen



## Ingrediënten

- 500 g Kip met tuinkruiden
- 3 dl room
- Verse kruiden (peterselie, kervel, dragon)
- 20 sneetjes toastbrood
- Scheutje arachideolie
- Enkele pistachenootjes
- 1 rode biet
- 2 wortelen
- 1 rode ui
- 300 g gemengde sla
- 100 g mayonaise
- 100 yoghurt
- Peper, zout & rode peperbolletjes

## Bereiding

Snij de Kip met tuinkruiden in grove stukken en cutter deze fijn. Voeg er de room aan toe en kruid met peper en zout.

Hak de verse kruiden fijn en vermeng dit bij de kimpengeling. Spuit de mousse van kip in vorm en laat deze 3 uur rusten in de diepvries.

Steek ronde vormpjes uit de toast en bak deze in wat arachideolie. Laat de toast afkoelen en haal de mousse uit de vorm. Leg deze op de toastjes. Laat de mousse ontdooien. Hak de pistachenootjes en werk hiermee de mousse af.

Schil de rode biet en de wortelen en rasp ze.

Pel de rode ui en snij in halve maantjes.

Vermeng de sla met de rode biet, de wortelen en de rode ui en kruid met peper en zout.

Vermeng de mayonaise samen met de yoghurt en kruid af met peper en zout.<

Schik alles mooi op een bord en werk af met rode peperbolletjes.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)