



Causa limeña met kip en avocado

Koud gelaagd aardappeligerecht uit Peru met een pittige gele aardappelpuree, romige kipsalade en avocado. Fris en verrassend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 800 gr vastkokende aardappelen
- 3 eetlepel olijfolie
- 2 stuks limoen
- 1 theelepel paprikapoeder
- 300 gr gekookte kipfilet
- 3 eetlepel mayonaise
- 1 stengel selder
- 2 stuks avocado
- 2 stuks hardgekookt ei

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen gaar, giet af en pureer ze fijn. Laat afkoelen.
- 2.** Meng door de puree de olijfolie, het sap van 1,5 limoen, paprikapoeder, zout en peper tot een smeüige massa.
- 3.** Pluk de kip fijn en meng met mayonaise, fijngesneden selder, een scheutje limoensap, zout en peper.
- 4.** Snijd de avocado in plakjes en besprenkel met wat limoensap tegen verkleuren.
- 5.** Bouw in een ronde vorm of op de borden laagjes op: aardappelpuree, kipsalade, avocado en opnieuw een laag puree.
- 6.** Werk af met plakjes hardgekookt ei en een toefje mayonaise. Serveer koud.