



Franse witlof-kipsalade

Als basis een oud Frans recept, door mij aangepast; een klassieker uit 1977
Roel Steenbergen

Ingrediënten, zoveel mogelijk bio

Kipdijfilet of een vleesvervanger	200 gr	
Witlof	250 gr	
bleekselderij	100 gr	
Gruyère kaas	300 gr	of Zwitserse bergkaas of Emmenthaler
halvaneise	3-4 el	of yogonaise
grove mosterd	1 el	of meer
vers gemalen peper en zout		
walnoten, gebroken	1 handvol	
<i>voor garnering:</i>		
eieren	3 st	
tomaten	2 st	
enkele augurkjes en zwarte olijven		
gemengde sla		

Bereiding:

**kan 's morgens, goed voor de smaakontwikkeling
daarna afdekken**

1. Blad van selderij fijn snijden en even apart bewaren tot punt 7
2. Onderste deel van de bleekselderijstengels in lengte doormidden snijden en dan stengels in plakjes van 0,5 cm snijden
3. Bleekselderij zes minuten blancheren in heet water, daarna in koud water afkoelen (geeft minder last voor gevoelige ingewanden)
4. Kip in blokjes van 1 cm circa 10 minuten zacht bakken met peper en zout
5. Gruyère of andere kaas ook in blokjes van 1 cm snijden.
6. Witlof schoonmaken, harde delen verwijderen
7. Witlof in de lengte in vieren snijden en dan dwars in stukjes van 1 cm snijden
8. Alle ingrediënten goed mengen
9. Sausje maken van halvaneise, noten, mosterd, peper, zout, selderijblad en door de salade mengen eventueel verder op smaak brengen met zout, peper en mosterd eventueel wat halvaneise toevoegen tot de consistentie je bevalt
10. Mengsel koud wegzetten; bepaal zelf op welke temperatuur je het wilt serveren

Bereiding 's middags:

11. Eieren middelhard koken en afkoelen en in stukjes snijden
12. Augurkjes in dunne reepjes snijden
13. Olijven halveren
14. Kern van tomaten verwijderen, daarna in blokjes snijden, eventueel wat peper en zout
15. Salade op een schaal of plat bord scheppen en opmaken met de garnering en sla

Bon appetit