



Avocats garnis de salade de poulet au curry maison



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

300 grammes de chair de poulet (précuite - voir recette de la soupe aux nouilles)
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 cuillère à soupe de kerrie
1 bouquet de coriandre (ciselée)
1/2 citron (sap)
4 avocats
1 laitue frisée
1 oignon (en rondelles)
1 piment espagnol (émincé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Meng de kippenstukjes met de mayonaise, het kerriepoeder, de koriander, het citroensap, peper en zout.
- 2.** Halveer de avocado's en verwijder de pitten en de schil. Vul ze op met de kipcurrysalade.
- 3.** Verwijder de minder mooie bladeren van de krulsla. Maak de resterende bladeren voorzichtig los van de stonk en spoel ze onder koud water. Droog ze in een slazwierder of dep ze droog in een schone keukenhanddoek.
- 4.** Verdeel de sla over een schaal en leg hierop de gevulde avocado's. Werk af met uiringen en het Spaanse pepertje.