Gevulde avocado’s met zelfgemaakte kipcurrysalade

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

300 gram kippenstukjes (voorgekookt -zie recept voor noedelsoep)
4 eetlepels mayonaise
1 eetlepel kerriepoeder
1 bosje koriander (fijngesneden)
1⁄2 citroen (sap)
4 avocado's
1 krop krulsla
1 ui (in ringen)
1 spaans pepertje (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

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 stronk 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.**