



# Thermomix kipcurry salade

## Ingrediënten

- 1 Kipfilet
- sap van 1/2 citroen
- 2 kl curry
- 1 kl kurkumma
- peper
- kruidenzout
- ong. 100 gr mayonaise

*(op onze site vind je hier een recept voor. Ook de vegan gezonde versie)*



## Instructies

- We zorgen eerst dat de kipfilet gaar is, hiervoor zijn verschillende mogelijkheden
  1. gaar de kipfilet sousvide **1u op 63 graden**
  2. overschotje van een kipgerecht waarbij kipfilet mee gaar is gemaakt
  3. stomen met varomamandje, voeg hiervoor 300 gr warm water, **7 min/varoma/snelheid 1** voeg kipfilet in varomamandje en stoom gedurende 7-10 min naargelang grote kipfilet
- voeg de kipfilet in stukken toe, kruid met 2 kl curry, 1 kl kurkumma, peper, kruidenzout, sluit de mengbeker met deksel en maatbekertje pers de 1/2 citroen uit naast de mengbeker
- mix **3 sec/snelheid 5**
- schraap naar beneden voeg nu de mayonaise toe **12 sec/linksomdraai / snelheid 3**
- proef en kruid eventueel bij, indien te droog kan je ook nog een beetje mayonaise toevoegen (naargelang grote kipfilets)