MAISON PRIMAGO

EIERSALADESCHOTEL

Ingrediënten voor 4-6 personen :

- 6 artisjokbodems (uit blik of pot)
- 3 grote tomaten
- 6 plakjes gegrilde kipfilet (vleeswaren)
- 1 grote rijpe avocado (of 2 kleintjes)
- 6 hardgekookte eieren geprakt
- 6 el mayonaise
- kerriepoeder
- 1 tl. mosterd
- 60 gram Serrano of Parmaham (kleingesneden)
- zakje rucola
- Bieslook en peterselie
- 1 el citroensap
- Zout en peper

Bereiding:

Laat de artisjokbodems uitlekken en droog ze met keukenpapier. Snijd de tomaten door de helft en lepel het vruchtvlees eruit. (Het sap kun je eventueel gebruiken voor een pasta- of tomatensaus)
Snijd de tomaten en artisjokbodem vlak aan onderkant zodat ze blijven staan.

Doe de geprakte ei in een schaal met mayo, ham, bieslook, mosterd, kerrie en meng het goed. Breng de eiersalade op smaak met peper en citroensap. Vul de 6 artisjokbodem en 6 uitgeholde tomaten met het eimengsel en garneer met bieslook.

Halveer de avocado en verwijder de pit. Snijd de helften in 3 parten.
Rol 1 partje avocado met een theelepel eiersalade op in het plakje kipfilet. Herhaal dit nog 5 keer.

Neem een platte schaal en bedek deze met wat rucola. Zet langs de rand om en om de tomaat en artisjok. Leg in het midden de rolletjes avocado met kipfilet. Garneer de salade met peterselie.

Voor de afwisseling kun je ook halve paprika's vullen met eiersalade en voor een vegetarische variant laat je de ham weg.