



Causa limeña met kip en avocado

Koud gelaagd aardappelgerecht uit Peru met een pittige gele aardappelpuree, romige kipsalade en avocado. Fris, smaakvol en verrassend eenvoudig te maken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 800 gr vastkokende aardappelen
- 3 el olijfolie
- 2 limoenen
- 1 kl paprikapoeder
- 300 gr gekookte kipfilet
- 3 el mayonaise
- 1 stengel selder
- 2 avocado's
- 2 hardgekookte eieren

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en stamp of pureer ze fijn. Laat volledig afkoelen.
2. Pers de limoenen uit. Meng door de afgekoelde puree de olijfolie, het sap van 1,5 limoen, het paprikapoeder, zout en peper tot een smeùge, goed gekruide massa.
3. Pluk de kipfilet fijn met twee vorken. Meng de kip met de mayonaise, de fijngesneden selder, een scheutje limoensap, zout en peper.
4. Halveer de avocado's, verwijder de pit, schil ze en snijd het vruchtvlees in gelijke plakjes. Besprenkel meteen met wat limoensap om verkleuring te voorkomen.
5. Beklee een ronde uitsteekvorm of springvorm (circa 18 cm doorsnede) met vershoudfolie. Verdeel de helft van de aardappelpuree als eerste laag en druk licht aan.
6. Verdeel de kipsalade gelijkmatig over de puree als tweede laag. Leg de avocado plakjes daarop als derde laag.
7. Dek af met de resterende aardappelpuree en druk voorzichtig aan. Dek af met vershoudfolie en zet minstens 30 minuten in de koelkast om op te stijven.
8. Keer de causa voorzichtig om op een serveerschotel en verwijder de vorm en het folie. Werk af met plakjes hardgekookt ei en een toefje mayonaise. Serveer koud.

Tip

Zorg ervoor dat de aardappelpuree volledig afgekoeld is voor je ze mengt met de olijfolie en het limoensap, anders wordt de massa te slap om goed te stapelen. Voor een mooiere presentatie kan je de causa ook in individuele vormpjes per persoon opbouwen.

Lekker met

Een frisse groene salade met koriander en rode ui.

Dranktip

Een droge Chileense Sauvignon Blanc of een glas ijskoude chicha morada passen uitstekend bij de frisse smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be