



Waterzooi de poulet à la façon Gantoise avec des légumes mijotés et des pommes de terre au persil



45



10



Ingrediënten

- 2,5 kg de Waterzooi de poulet à la façon Gantoise
- 1,25 kg de pommes de terre grenaille
- 0,4 kg de jeunes carottes
- 0,4 kg de céleri-rave
- 0,4 kg de poireaux
- 0,1 kg de beurre
- sel et poivre
- 1/5 botte de persil

Bereiding

Régénérer le Waterzooi de poulet à la façon Gantoise jusqu'à ce que la température à cœur atteigne au moins 65°C.

Nettoyer et couper les légumes en forme.

Faire sauter les légumes al dente et les assaisonner de sel et de poivre. Commencer par les légumes durs, puis les légumes tendres.

Nettoyer et couper les pommes de terre en deux.

Les faire cuire al dente. Les égoutter et ajouter une noix de beurre. Finir les pommes de terre avec du sel, du poivre et du persil haché.

Dresser joliment le plat sur une assiette.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (+32) (0)51 335030 Fax: (+32) (0)51 314015 www.volys.be info@volys.be

tel: (32) (0)51 335020 - fax: (32) (0)51 314815 - www.voiys.be - info@voiys.be