



Kipschnitzel Hawai deluxe met gebakken rijst



10 personen



Ingrediënten

- 10 escalopes de poulet Hawai Deluxe
- 10 piques à brochettes
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 2 oignons rouges
- 1 oignon de printemps
- 1 fenouil
- 250 g de champignons
- 250 g de maïs
- 250 g de carottes
- 20 g de graines de sésame
- 500 g de riz
- 1 l de bouillon de légumes
- Huile d'arachide
- 250 g de mayonnaise
- 5 g de curry en poudre
- Poivre & sel

Bereiding

Faites cuire les escalopes de poulet Hawai (décongelées) au four (10 min. à 200°C), à la friteuse (3 min. à 175°C) ou à la poêle (2 x 4 min.).

Coupez les poivrons, le fenouil et les oignons rouges en dés.

Enfilez les légumes sur les piques, imprégnez-les d'huile d'arachide, salez et poivrez.

Faites griller les légumes, saupoudrez-les de graines de sésame et faites cuire encore 5 minutes au four à 180°C.

Mélangez le riz avec le bouillon et faites-le cuire à la vapeur dans un four multifonctionnel pendant 20 min. Laissez reposer ou cuire 10 min. de manière classique.

Coupez les oignons de printemps en rondelles, coupez les carottes en fine brunoise et faites cuire le tout brièvement dans un peu d'huile d'arachide avec le maïs.

Ajoutez le riz, salez et poivrez. Mélangez la poudre de curry avec la mayonnaise.

Dressez le plat sur l'assiette et décorez avec un peu de mayonnaise au curry.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be