



Filet de poulet croquant avec une salade de quinoa



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 pièces Filet de poulet croquant
- 6 kg jeunes épinards
- 6 kg betteraves rouges (précuites)
- 2 kg petits oignons
- 5 kg quinoa
- 10 l bouillon de légumes
- 0,4 l huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre
- 1,5 kg féta
- 4,25 l bouillon de poule
- 0,3 kg roux
- 0,5 l lait de coco
- 0,4 kg noix

Bereiding

Préparez le filet de poulet croquant selon les instructions sur l'emballage.

Faites suer brièvement les jeunes épinards avec les jeunes oignons dans un peu d'huile d'olive, assaisonnez et laissez refroidir.

Mélangez le quinoa avec le bouillon de légumes, faites mijoter pendant 10 minutes et laissez encore le quinoa gonfler 5 minutes jusqu'à absorption complète du bouillon. Laissez refroidir.

Coupez les betteraves rouges précuites en julienne.

Mélangez tous les légumes avec le quinoa et assaisonnez avec la fleur de sel et le poivre.

Mélangez le bouillon de poule avec le roux et le lait de coco et assaisonnez (ne laissez plus mijoter).

Dressez le tout sur l'assiette et terminez par la féta et les noix broyées.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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