



Kip curry met zoete aardappelen en geroosterde bloemkool



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- Kip Curry 100 st
- Zoete aardappelen 12,5 kg
- Zonnebloemolie 1 l
- Sesamzaadjes 0,1 kg
- Bloemkool 12,5 kg
- Tuinkers 1 kg
- Bruine jus 5 l
- Nootmuskaat naar eigen smaak
- Peper en zout naar eigen smaak

Bereiding

- Smeer de bakplaten in met wat olie en leg er de Kip curry op. Bak af in een oven van 180°C tot een kern van 65°C.
- Was de zoete aardappelen en snij deze in plakken. Vermeng de zoete aardappel met een scheutje olie, peper en zout. Bak de aardappelen in een oven van 180°C. Bak eerst 10 min. en strooi er dan de sesamzaadjes op. Bak nog eens 2 min.
- Reinig de bloemkool, snij deze in roosjes en besprenkel de bloemkool met wat olie en kruid met peper, zout en wat nootmuskaat. Bak de bloemkool in een oven van 180°C gedurende ± 15 min.
- Maak een bruine jus, schik alles mooi op een bord en werk af met wat groen.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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