



Kip all'italiana ossobuco style met knapperige groentjes en aardappelpuree



60 min.



100 personen



Ingrédients

- 25 kg Kip all'italiana ossobuco style
- 10 kg courgetten in brunoise
- 2 kg sluismererwten
- 1 kg rode ui
- 12 kg bloemige aardappelen
- 0,25 kg boter
- 3 l melk
- 0,5 kg olijven
- 0,3 l olijfolie
- Italiaanse kruidenmengeling naar eigen smaak
- Peper, zout en nootmuskaat naar eigen smaak

Méthode de préparation

Regeneer de Kip all'italiana ossobuco style tot een kern van minimum 65°C.

Kook de aardappelen mooi zacht. Giet ze af en steek ze door een roerzeef. Voeg er de warme melk en de boter aan toe. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Hak de olijven grof en marineer deze met olijfolie en Italiaanse kruiden.

Snij de sluismererwten fijn. Snij de rode ui in ringen. Bak de sluismererwten en de rode ui kort aan, kruid met peper en zout. Voeg er nu de courgetten aan toe en vermeng. Bak de courgetten even aan.

Schik alles op een bord en werk de puree af met de gemarineerde olijven en wat groene kruiden.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

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