# Kippentournedos met kaaskorst en mexicaanse salade

10 personen



## Ingrediënten

- 5 Kippentournedos
- 100 g Parmezaanse kaas
- 100 g gemalen gruyère
- 1 ei
- 300 g tortillachips
- 300 g maïs
- 300 g rode bonen
- 300 g tomaat
- 2 avocado's
- 1 limoen
- 2 rode uien
- Olijfolie
- Cajunkruiden
- Peper & zout

## Bereiding

Rasp de Parmezaanse kaas en vermeng deze met de gruyèrekaas.

Klop het eitje los en wrijf er de Kippentournedos mee in. Rol de Kippentournedos in de mengeling van de kazen. Bak de Kippentournedos af op 180°C tot de kaas mooi goudbruin is.

Vermeng de maïs en de rode bonen.
Verwijder de pit van de avocado's en snij het vlees in brunoise. Pers het sap uit de limoen en vermeng het met het vlees van de avocado. Snij de tomaten in grove stukken en snij de rode ui in ringen. Vermeng alles en kruid af met peper en zout.

Giet er wat goede olijfolie op en smaak af.

Schik het gerecht op een bord of een plateau.

*Meer lekkere recepten op 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