Gevulde Kip ballotine met fine champagnesaus en jonge wortelen met garnituur en zurkelpuree

45 minuten

10



Ingrediënten

- 10 Kip ballotines sinaas-veenbes
- 0,4 l demi-glacesaus
- 0,002 l cognac
- 0,1 l room
- 1,5 kg jonge wortelen
- 0,1 kg boter
- 0,025 kg graantjes mosterd
- ½ limoen
- 0,05 kg kappertjes
- 1/10 bot peterselie
- 0,01 kg honing
- 1/10 bot dragon
- peper en zout
- 1 kg bloemige aardappelen
- 0,15 kg zurkel (gegaard)
- 0,05 kg Lardinettes®
- enkele takjes lof van wortelen

Bereiding

Regenereer de Kip ballotine sinaas-veenbes tot een kern van 65°C.

Maak een demi-glacesaus en voeg er de cognac en de room aan toe. Laat eventjes doorkoken en kruid af met peper en zout.

Reinig de jonge wortelen en snij deze af met wat groen. Hou nog wat lof over en leg deze op wat ijswater. Stoom de wortelen gaar in de stoomoven. Bak ze aan in wat boter en voeg er de mosterd, het limoensap, de kappertjes, de honing, de peterselie en de dragon aan toe. Kruid af.
Schil de aardappelen en kook deze op zijn Engels. wanneer de aardappelen mooi gaar zijn giet je deze af. Steek de aardappelen door een roerzeef en voeg er de zurkel aan toe. Vermeng de aardappelen en kruid af.

Bak de Kalkoenlardinettes® en strooi deze over de zurkelaardappelen.

Schik het gerechtje mooi op een bord en werk af met het

lof van de wortelen.

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