Kippentournedos met knapperige groentjes

10 personen



Ingrediënten

- 10 st. Kippentournedos
- 100 g zemelen
- 100 g hazelnoten
- 30 g ahornsiroop
- Enkele takjes rozemarijn
- 15 cl goede olijfolie
- 1 teentje look
- 1 bot groene asperges
- 500 g sugar snaps
- 500 g erwtjes
- 250 g mini mozzarellabolletjes
- Komkommerkruid
- Peper & zout

Bereiding

Leg de Kippentournedos op een bakplaat en bak deze zoals aangeduid op de verpakking.

Hak de hazelnoten grof en vermeng ze met de zemelen en de ahornsiroop. Leg ze vervolgens op het bakpapier en bak de crunch af op 160°C gedurende ± 20 min. Roer de mengeling af en toe om.

Verwarm de olijfolie samen met de rozemarijn en de look tot een temperatuur van ± 60°C en laat dit eventjes rusten. Kruid de olie af met peper en zout.

Snij het harde gedeelte af van de groene asperges en kook de groene asperges bijtgaar. Bak de sugar snaps en de erwtjes in olijfolie en kruid met peper en zout tot de groenten bijtgaar zijn.

Voeg er daarna de asperges aan toe en bak ze even mee.

Schik het gerecht mooi op een bord en werk af met de crunch, rozemarijnolie, mozzarella en komkommerkruid.

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