



Kip curry met Griekse pasta en spinazie



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- Kip curry 100 st
- Griekse pasta 5 kg
- Zonnebloemolie 1 l
- Ui 1 kg
- Rode kerriepasta naar eigen smaak
- Gepelde tomaten met stukjes 6 l
- Verse babyspinazie 10 kg
- Look 10 teentjes
- Sjalot 5 kg
- 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.
- Reinig de ui en snij deze in fijne brunoise. Sueer aan in wat olie en voeg er de rode kerriepasta aan toe en bak deze mee. Voeg er nu de gepelde tomaten aan toe en laat een 5-tal min. inkoken op een klein vuurtje. Kruid af.
- Kook de Griekse pasta tot deze bijtbaar is (± 12 min.).
- Meng de tomatensaus met de Griekse pasta.
- Reinig de spinazie en droog deze goed in een slazwierder. Verwarm een scheutje olie en voeg er de teentjes look aan toe. Voeg er nu de babyspinazie aan toe en kruid met peper en zout. Roer de spinazie rond tot deze mooi is geslonken.
- Reinig de sjalot en snij deze in twee. Bak deze kort aan op de platte helft. Bak deze verder in een oven van 180°C gedurende ± 10 min.
- Schik alles mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be