

Kip tartaar New Style



10 personen



Ingrediënten

- 500 g Kippenwit
- 500 g Kipfilet
- zongedroogde tomaten
- 100 g sjalot
- 50 g kleine kappertjes
- 1/5 bot peterselie
- 210 g + 50 g mayonaise
- Een kfl. Matcha
- 60 g microsalade
- Enkele radijsjes
- 1 voorgegaarde rode biet
- 10 kwarteleitjes
- 500 g frietaardappelen

Bereiding

Snij de Kippenwit en de Kipfilet zongedroogde tomaten in grove stukken en cutter deze.

Snij de sjalot in fijne brunoise. Spoel de kappertjes af met koud water, hak de peterselie fijn.

Voeg nu de sjalot, de kappertjes en de peterselie toe aan de kippencharcuterie.

Voeg er nu de mayonaise aan toe en smaak af.

Plaats de tartaar in een vorm op een bord.

Kook de kwarteleitjes gedurende 3 minuten, laat afkoelen en pel ze.

Schil de frietaardappelen en rasp deze. Frituur de geraspte aardappelen op 160°C tot deze mooi goudbruin zijn. Voeg de andere mayonaise samen met de matcha en nappeer deze op het bord.

Werk de kiptartaar af met de microsalade, enkele eitjes, gefrituurde strofrietjes en de rode biet.

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

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