



Kipschnitzel Hawaï deluxe met gebakken rijst



10 personen



Ingrediënten

- 10 Kipschnitzels Hawaï Deluxe
- 10 brochettestokjes
- 2 rode paprika's
- 2 groene paprika's
- 2 rode uien
- 1 pijpajuin
- 1 venkel
- 250 g champignons
- 250 g maïs
- 250 g wortel
- 20 g sesamzaadjes
- 500 g rijst
- 1 l groentebouillon
- Arachideolie
- 250 g mayonaise
- 5 g kerriepoeder
- Peper & zout

Bereiding

Bak de Kipschnitzel Hawaï (ontdood) in de oven (10 min. à 200°C), friteuse (3 min. à 175°C) of pan (2 x 4 min.).

Snij de rode en de groene paprika's, de venkel en de rode ui in stukken. Steek de groenten op de stokjes, wrijf deze in met arachideolie en kruid ze met peper en zout. Gril de groenten, strooi er wat sesamzaadjes op en bak deze nog 5 minuten verder in een oven van 180°C.

Voeg de rijst samen met de bouillon en stoom deze in een combi-oven gedurende 20 min. en laat 10 min. rusten of kook op de klassieke manier.

Snij de pijpajuin in ringen, snij de wortel in fijne brunoise en bak deze kort aan in wat arachideolie samen met de maïs.

Voeg er vervolgens de rijst aan toe en kruid af met peper en zout. Vermeng de kerriepoeder met de mayonaise.

Schik het gerecht op het bord en werk af met wat kerriemayonaise.

Meer lekkere recepten op 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