



Crispy Chicken Burger met gestoomde aardappelen, fijne boontjes, gepofte kerstomaatjes en venkel



60 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 10 Crispy Chicken Burger
- 1.25 kg vastkokende aardappelen
- 1 kg fijne groene boontjes
- 0.4 kg kerstomaatjes
- Italiaanse kruiden
- een scheutje olijfolie
- 0.1 kg venkel
- 0.25 bot groene kruiden (naar keuze)
- 0.2 l zonnebloemolie
- peper en zout naar eigen smaak
- 1 stukje groene prei

Bereiding

Regeneer de Crispy Chicken Burgers tot een kern van 65°C.

Stoom de aardappelen tot ze zacht zijn.

Mix de groene kruiden samen met het groen van prei, zonnebloemolie, peper en zout. Giet dit mengsel door een fijne zeef of een koffiefilter en laat het rustig uitlekken.

Snij de kerstomaatjes in 2, besprenkel met de olijfolie en voeg er wat Italiaanse kruiden aan toe. Pof deze in een oven van 200°C gedurende ± 15 minuten.

Kook de groene boontjes op zijn Engels tot deze mooi zacht zijn en kruid ze af.

Vermeng de boontjes met de gepofte tomaatjes.

Snij de venkel fijn met behulp van een snijmachine en leg deze in ijswater.

Vermeng de aardappelen met de groene olie, gehakte peterselie en kruid af met peper en zout.

Schik alles mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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