Kiprôti met botersaus en een salade

45 minuten

10 personen



Ingrédients

- 5 st Kiprôti
- 4 dooiers
- 5 halve dopjes gastrique
- 250 g boter
- Gehakte peterselie
- Peper & zout
- 500 g jonge spinazie
- 300 g quinoa
- 6 dl groentebouillon
- Goede olijfolie

Voor de gastrique

- 2 dl azijn
- Enkele peperkorrels
- 1 citroengras
- Enkele takjes citroenverbena
- Enkele takjes citroentijm

Méthode de préparation

Steek de Kiprôti op de ijzeren staaf en kruid met peper. Laat 20 min. rond draaien op de BBQ.

Meng alle ingrediënten voor de gastrique en laat inkoken tot 1/3. Laat vervolgens afkoelen.

Voeg de eierdooiers samen met de gastrique en klop schuimig op, onder een klein vuurtje tot er binding komt. Voeg er nu straalsgewijs de geklaarde boter aan toe (pas op, de geklaarde boter mag niet te warm zijn). Klop nu zoals mayonaise.

Voeg er tenslotte de gehakte peterselie aan toe.

Meng de quinoa samen met de bouillon, kook deze 15 min. en laat afkoelen.

Vermeng de quinoa met de jonge spinazie en werk af met de olijfolie, peper en zout.

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