



Kippenboomstammetje met volkoren rijst currysaus en perzik



60 minuten



100 personen



Ingrédients

- 100 Kippenboomstammetjes
- 0,3 l arachideolie
- 0,5 kg gepelde ui
- 0,3 kg appels
- 0,2 kg boter
- 0,05 kg kerriepoeder
- 0,1 kg bloem
- 5,5 l kippenbouillon
- 0,5 l kokosmelk
- 5 kg volkorenrijst
- 10 l groentebouillon
- 100 perziken
- 0,25 kg suiker
- 0,1 kg kokoschilfers
- Peper & zout
- ½ bot koriander

Méthode de préparation

Wrijf de gastronormplaten in met wat arachideolie. Leg de Kippenboomstammetjes er op en bak deze af in een oven van 180°C tot een kern van minimum 65°C.

Snij de ui en de appel in grove stukken en sueer deze in boter.

Singer met de kerriepoeder en de bloem en bevochtig met de kippenbouillon.

Laat deze 15 minuten doorkoken en mix de saus. Kruid af met peper en zout. Werk de saus nu af met de kokosmelk.

Voeg de groentebouillon bij de volkorenrijst en kook deze op.

Laat 3 minuten verder koken en neem van het vuur. Laat de rijst nog 20 minuten rusten.

Halveer de perzik en haal er de pit uit.

Bestrooi de perziken met wat suiker en bak deze kort aan in een pan.

Bak ze dan 5 minuten verder in een oven van 160°C.

Schik alles op een bord en werk af met de kokoschilfers en enkele blaadjes koriander (je kan de verse perzik

vervangen door perziken op sap).

Des recettes plus savoureuses sur 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