



Kippendonut met gebakken perzik en gebakken rijst



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 st Kippendonut
- 5 kg rijst
- 1 kg rode paprika in brunoise
- 1 kg sojascheuten
- 1 kg wortel in brunoise
- 3 bot pijp ui in ringen
- 1 kg appels
- 1 kg ui
- 3 teentjes look
- 0,1 kg kerriepoeder
- 0,25 kg bloem
- 0,15 kg boter
- 6 l kippenbouillon
- 1 l room
- 10 kg perziken
- 5 st steranijs
- 0,5 kg suiker
- 0,1 l arachideolie
- Peper & zout

Bereiding

Bevochtig de rijst met bouillon en stoom deze 20 min. Laat 10 min. rusten in de oven.

Bak de groentjes voor de rijst kort af in arachideolie en kruid af met peper en zout. Voeg er de rijst aan toe en bak deze kort mee.

Sueer de ui, de look en de appel aan en singeer met de kerrie en de bloem. Bevochtig met de kippenbouillon en laat 20 min. zachtjes koken. Mix de saus en werk af met de room. Kruid af.

Bak de Kippendonut af in een voorverwarmde oven van 180°C. gedurende ± 10 min.

Bak de perziken aan in boter en voeg er de suiker en de steranijs aan toe, laat lichtjes karamelliseren. Schik alles op het bord en werk af met gesneden pijp ui.

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

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