Kippenoester met venkel, tomaat en gebakken aardappelen

120 minuten

100 personen



Ingrediënten

- 200 Kippenoesters
- 7 kg venkel
- 0,4 l olijfolie
- Peper & zout
- 0,015 kg (gedroogde) oregano
- 1,5 kg mascarpone kaas
- 15 kg aardappelen in brunoise
- 5 l bruine jus

Bereiding

Bereid de Kippenoesters volgens de verpakking.

Reinig en snij de venkel in grove stukken. Bak de venkel aan in de olijfolie, bak 7 minuten verder onder het deksel. Voeg de kerstomaten er aan toe en laat verder garen op klein vuurtje. Voeg de oregano erbij en kruid af met peper en zout.
Wanneer de venkel gaar is voeg je de mascarpone toe, laat je het nog even doorkoken en smaak je het af.

Frituur de aardappelblokjes.

Schik alles mooi op een bord en napeer de bruine jus op de Kippenoesters.

Meer lekkere recepten op 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