Gevulde Kip ballotine met feestelijke groentjes en noisette aardappelen

60 minuten

100 personen



Ingrediënten

- 100 Kip ballotines sinaas-veenbes
- 10 kg gesneden spitskool
- 2 kg appels Jona gold
- 0,5 kg rozijnen
- 1 kg boter
- peper en zout
- 1 kg rode ui
- 0,15 l azijn
- 0,15 kg suiker
- 0,15 l water
- 12 kg noisette aardappelen
- 5 l bruine jus

Bereiding

Regenereer de Kip ballotine sinaas-veenbes tot een kern van 65°C.

Bak de spitskool in boter en kruid af met peper en zout. Snij de appels met pel in brunoise en voeg deze bij de spitskool.
Week de rozijnen in wat water en voeg deze ook toe.

Snij de rode ui in halve ringen. Kook de azijn samen met de suiker en het water. Giet deze op de rode ui en laat afkoelen.

Maak een bruine jus en frituur de noisette aardappelen af.

Schik het gerechtje mooi op een bord en werk de groenten af met de rode ui.

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

Tel. (32) (0)51 [illegible] Fax (32) (0)51 [illegible] www.vki.be info@vki.be