Kippentournedos met een slaatje van witte kool en krielaardappelen

100 personen



Ingrediënten

- 100 st Kippentournedos
- 0,25 l olijfolie
- 1 kg panko (of chapelure)
- 0,01 kg gerookte paprika
- 5 l bruine jus
- 14 kg witte kool
- 5 teentjes look
- 0,04 kg gember
- 1 kg rozijnen
- 0,25 l arachideolie
- 0,5 kg gezouten pindanoten
- Peper & zout
- 15 kg krielaardappelen
- 0,1 l sesamolie
- 0,05 kg sesamzaadjes

Bereiding

Vermeng de panko met de gerookte paprika.

Wrijf de Kippentournedos in met olijfolie en rol deze goed in de panko (of chapelure). Bak de Kippentournedos af op 180°C tot een kern van minimum 65°C (± 12 min.).

Snij de witte kool fijn en stoom of pocheer deze tot ze bijtgaar is.
Week de rozijnen ½ uurtje in water. Schil de gember en rasp deze.
Pel de lookteentjes, hak de look, strooi er een beetje zout op en plet ze tot een pasta.
Verhit de arachideolie en voeg er de look en de gember aan toe. Bak deze kort en voeg er de witte kool aan toe. Kruid af met peper en een snuifje zout. Giet de rozijnen af en voeg ze bij de witte kool. Voeg er nu de gezouten pinda's aan toe.

Stoom de krielaardappelen. Kruid met peper en zout en voeg er de sesamolie aan toe. Vermeng goed. Werk de aardappelen af met geroosterde sesamzaadjes.

Schik alles op een bord en bestrooi met de gezouten pinda's.

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