



# Crispy Chicken Burger met geroosterde bloemkool en krielaardappelen



60 minuten



100 personen



## Ingrediënten

- 100 Crispy Chicken Burgers
- 13 kg bloemkool
- 0.3 l zonnebloemolie
- 4 l kippenbouillon
- 0.15 kg oude kaas naar keuze
- peper en zout naar eigen smaak
- 1 bot bieslook
- 12.5 kg krielaardappelen
- 1 bot tijm
- 0.5 kg tuinkers
- 1 bot radijsjes

## Bereiding

Regeneer de Crispy Chicken Burgers tot een kern van 65°C.

Snij 3 kg van de bloemkoolroosjes af en cutter deze grof. Vermeng ze met wat zonnebloemolie en kruid ze af met peper en zout. Bak deze in een oven van 180°C gedurende ± 18 minuten en roer af en toe om.

Kook de rest van de bloemkool mooi zacht in de kippenbouillon en giet af.

Voeg er de gemalen kaas aan toe, mix deze fijn en kruid af.

Was de krielaardappelen en leg ze op een bakplaat.

Voeg er de tijm, peper, zout en wat zonnebloemolie aan toe en vermeng. Bak deze in een oven van 180°C gedurende ± 25 minuten.

Was de tuinkers en schik het gerecht op een bord.

Werk af met de gesneden radijsjes.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)