



Kip-paprika burger met venkel en crumble van roggenbrood en aardappelblokjes



60 min.



100 personen



Ingrediënten

- 100 Kip-paprika burgers
- 12,5 kg venkel
- enkele takjes tijm
- 10 blaadjes laurier
- peper & zout
- 300 g boter
- 1 roggenbrood
- 0,15 l zonnebloemolie
- Ras el hanout
- 2,5 l mayonaise
- Harischa
- 12,5 kg bloemige aardappelen (netto)

Bereiding

Smeer de gastronomieplaten licht in met wat olie. Leg de Kip-paprika burgers op de platen en bak deze af op 180°C tot een kern van minimum 65°C.

Snij de venkel in zes en haal er het harde stuk uit.

Smeer een sauteuze in met boter en leg er de stukken venkel in.

Kruid de venkel met peper en zout en voeg er de tijm en de laurier aan toe. Voeg er wat water aan toe en leg er een stuk bakpapier op. Leg een deksel op de sauteuze en breng aan de kook. Zet de venkel op een klein vuurtje en braiseer gedurende ± 15 minuten. Controleer met een prikker.

Snij het roggenbrood in plakken en snij er de korsten van af. Snij het brood in kleine stukjes en voeg er een scheutje olie en de ras el hanout aan toe. Bak deze af in de oven van 180°C tot ze mooi krokant zijn. Laat afkoelen en cutter deze kort.

Snij de aardappelen in blokjes en frituur deze krokant.

Vermeng de mayonaise met de harischa.

Schik alles mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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