



Krokante kippenfilet met salade van quinoa



120 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 st Kip Krokant
- 6 kg jonge spinazie
- 6 kg rode biet (voorgekookt)
- 2 kg pijpajuin
- 5 kg quinoa
- 10 l groentebouillon
- 0,4 l olijfolie
- Fleur de sel
- Peper
- 1,5 kg fetta kaas
- 4,25 l kippenbouillon
- 0,3 kg roux
- 0,5 l kokosmelk
- 0,4 kg walnoten

Bereiding

Bereid de Kip Krokant volgens de verpakking.

Sueer de jonge spinazie samen met de pijpajuin kort aan in wat olijfolie, kruid af en laat afkoelen.

Voeg de quinoa samen met de groentebouillon, kook deze 10 minuten door en laat nog 5 minuten opwellen tot al het vocht is opgenomen. Laat deze afkoelen.

Snij de voorgegaarde rode biet in julienne.

Vermeng alle groenten samen met de quinoa, kruid af met fluer de sel en peper.

Bind de kippenbouillon met de roux en werk af met kokosmelk en kruid af (niet meer laten doorkoken).

Schik alles op het bord en werk af de fettakaas en de gehakte walnoten.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be