Kipfilet met kweeperensaus

10 personen



Ingrediënten

- 10 Kipfilets
- 6 dl demi-glacesaus
- 15 g groene peperbollen op sap
- 30 g kweeperengelei
- 10 peren
- 2 l suikersiroop (1 l water, 1 kg suiker)
- 1 steranijs
- Een klein stukje kaneel
- 50 mini kroketjes
- 50 g tuinkers
- Enkele rode peperbollen
- Peper & zout

Bereiding

Voeg de kweeperengelei en de groene peperbollen toe aan de demi-glacesaus en kook even door.

Voeg er de Kipfilet aan toe en breng aan de kook. Smaak af.

Kook het water samen met de suiker, het stukje kaneel en de steranijs. Schil de peren. Pocheer de peer gedurende ± 20 min. (dit hangt af van de soort peer en de grootte).

Frituur de mini kroketjes af tot deze goudbruin zijn.

Schik alles mooi op het bord en werk af met de tuinkers en de rode peperbolletjes.

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