



Ballotine van kip met winterse groentjes en aardappelnootjes



60 minuten



100 personen



Ingredients

- 100 st. Ballotine van Kip
- 5 kg spruitjes
- 5 kg wortelen
- 5 kg champignons mengeling
- 4 st granaatappel
- 400g boter
- 4 l demi-glacesaus
- 1 l room 40%
- 250g peperbollen op sap
- 0,1 l whisky
- 15 kg aardappelnootjes
- 0,5 l arachideolie
- peper
- zout

Preparation

Leg de Ballotine van kip op platen en regenereer op 160°C tot een kern van 65°C.

Stoom de spruitjes en de wortelen bijtgaar.

Snij de champignons en bak deze in de boter.

Voeg er nu de spruitjes en de wortelen aan toe en kruid af met peper en zout.

Snij de granaatappel horizontaal in twee en klop het vruchtvlees er uit.

Maak een demi-glacesaus en voeg er de gespoelde peperbollen, de room en de whisky aan toe. Laat deze doorkoken en kruid met peper en zout.

Bak de voorgestoomde aardappelnootjes aan in wat arachideolie en kruid met peper en zout.

Schik alles mooi op een bord en werk af met de granaatappelzaadjes.

More tasty recipes on 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