



Kiprollade, knolselder en wortelblokjes met ras el hanout en couscous



120 minuten



100 personen



Ingredients

- 15 kg Kiprôti
- 7,5 kg wortelblokjes
- 7,5 kg knolselderblokjes
- 0,3 l olijfolie
- Enkele takjes tijm
- Enkele blaadjes laurier
- 0,05 kg ras el hanout
- 5 kg couscous
- 10 l kippenbouillon
- 5 l demi-glacesaus
- ¼ bot salie
- Peper & zout

Preparation

Bak de Kiprôti in een oven van 160°C tot een kern van 65°C en snij in plakken.

Sueer de knolselder en de wortelblokjes in wat olijf olie. Voeg de tijm en de laurier toe en een scheutje water. Laat deze garen tot ze bijtbaar zijn en voeg op het laatste de ras el hanout toe. Kruid eventueel nog af met peper en zout (dit hangt af van de verschillende soorten ras el hanout).

Kook de kippenbouillon op, voeg dit bij de couscous, laat 5 minuten zwellen en hou deze warm. Roer de couscous los met een vork.

Kook de demi-glace samen met de salie en laat minimum een uurtje trekken. Steek de saus door en kruid af.

Schik alles mooi op een bord en werk af met wat verse salie.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België

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

