



# Krokante Kippenfilet met zurkelaardappelen



120 minuten



100 personen



## Ingrédients

- 100 st Krokante Kip
- 14 kg aardappelen
- 3 kg zurkel (voorgegaard)
- 1,5 l melk
- 0,25 kg boter
- Peper & zout
- Nootmuskaat
- 25 eieren
- 2 l gesmolten boter
- Scheutje azijn

## Méthode de préparation

Bereid de Kipkrokant Kipfilet volgens de verpakking.

Kook de aardappelen in gezouten water en giet deze af.

Voeg de voorgegaarde zurkel er aan toe en steek door.

Voeg de melk en de boter er aan toe en vermeng. Kruid af met peper en zout.

Kook de eieren, pel deze en hak deze in mimosa.

Bak de boter mooi bruin en werk deze af met een scheutje azijn en kruid af met peper en zout.

Schik alles mooi op het bord en werk af met de mimosa van ei.

*Des recettes plus savoureuses sur [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgique  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)