Koude charcuterieschotel met slaatje en aardappelen

10 personen



Ingrediënten

- 250 g Italiaanse kiprollade
- 250 g Gevulde Kipfilet
- 250 g Kipfilet zongedroogde tomaten
- 250 g Ovengebakken Kalkoenfilet
- 250 g Kipfilet Chico
- 250 g Kip met kruiden
- 3 kg frietaardappelen
- 2 bot groene asperges
- 200 g gemengde sla
- 500 g wortelen
- 300 g gemengde kerstomaatjes
- 100 g notensalade
- 10 eitjes
- ¼ bot peterselie
- Verse mayonnaise

Bereiding

Snij de kippencharcuterie in fijne plakjes en schik deze mooi op het bord.

Was de aardappelen en snij deze in frieten, pocheer ze op 160°C in een frituurpan.

Reinig de groene asperges en kook deze bijtgaar in gezouten water.

Reinig de wortelen en rasp ze in fijne plakjes, leg deze in ijswater. Snij de kerstomaatjes in twee en kook de eieren 5 minuten, laat afkoelen en pel ze.

Schik de sla, de notensla, de wortelen, de asperges, de kerstomaatjes, de eitjes en de peterselie in het midden van het bord.

Bak de frietjes verder af op 180°C. Serveer hierbij eventueel wat verse mayonaise.

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