



# Kippendonut opgevuld met kaasvulling en wortelpuree



60 minuten



100 personen



## Ingrediënten

- 100 Kippendonuts
- 3 l kaasvulling
- 12,5 kg wortelen
- 12,5 kg aardappelen
- 2 l melk
- 0,25 kg boter
- Peper & zout
- Nootmuskaat
- 1 kg gemalen kaas
- 5 l demi-glacesaus
- ½ bot platte peterselie

## Bereiding

Voor de kaasvulling (2 l melk, 500 g roux, 650 g gemalen kaas, sap van een ½ citroen, 2 dl room, 4 dooiers, peper, zout, nootmuskaat): maak de kaasvulling zoals een kaaskroket.

Leg de Kippendonut op een plaat met bakpapier en spuit de vulling (30 g per persoon) in de opening van de Kippendonut.

Strooi er nog een beetje kaas op en bak deze in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ± 12 min.

Voeg de aardappelen en de wortelen samen in gezouten water en kook deze zacht.

Giet af en steek door, voeg er de warme melk aan toe en werk af met de boter en de kruiden.

Schik alles op het bord en napeer met de demi-glacesaus.

Werk af met platte peterselie.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*