

Frisse aspic van kip en groenten



10 personen



Ingrediënten

- 150 g Kipfilet zongedroogde tomaten
- 150 g Kipfilet Chico
- 20 gelatineblaadjes
- 1 komkommer
- 2 gele tomaten
- 2 groene tomaten
- 2 rode tomaten
- Enkele takjes verse peterselie
- 300 g gemengde sla
- Consommé (1 l gepelde tomaten, 1 l groentebouillon, 2 teentjes look, enkele takjes tijm, enkele blaadjes laurier, oregano, peper & zout)

Bereiding

Voeg voor de consommé alle ingrediënten samen in een pot en breng aan de kook. Laat dit nog 20 min. verder sudderen op een klein vuurtje.

Laat afkoelen en steek door een neteldoek of uitgespoelde handdoek.

Laat de mengeling uit likken in de frigo (duw niet op de massa), totdat je een mooie heldere consommé bekomt.

Week de gelatineblaadjes in koud water. Warm de tomatenconsommé op en laat er de gelatine in smelten.

Snij de charcuterie en de tomaat naar wens in plakjes. Schik in vorm en napeer er de tomatenconsommé op. Laat dit 1 nacht opstijven in een koelkast en dien op.

Serveer de aspic met een slaatje en wat brood.

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be