



Kiprôti met boterhamkorst en een slaatje met venkel



10 personen



Ingrédients

- 5 Kippenrôti's
- 5 plakken wit brood
- 2 eieren
- 1 grote venkel
- 500 g erwtjes
- 2 groene paprika's
- Sap van 1 sinaasappel
- 1 dl goede olijfolie
- Kippenkruiden
- Peper & zout

Méthode de préparation

Snij de korsten van het wit brood af en rol deze fijn.

Klop de eieren los, samen met de kippenkruiden, peper en zout. Leg er het brood eventjes in en leg het op de Kippenrôti.

Bak de Kippenrôti af op 160°C tot de boterham er mooi goudgeel uit ziet.

Reinig de venkel, snij in 2 en haal er het harde gedeelte uit. Snij de venkel zeer fijn met behulp van een keukenrobot.

Reinig de paprika, snij in reepjes. Blancheer de erwtjes en verfris, vermeng de groentjes.

Vermeng het sap van de sinaasappel en de olijfolie.

Kruid de vinaigrette met peper en zout en mix kort. Vermeng de groentjes met de vinaigrette.

Schik alles op een schotel en dien op.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

