



Kippentournedos met polenta en advocadosalade



40 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 1.5 kg Kippentournedos
- 5 avocado's
- 600 g tomaat
- 150 g rode ui
- 1 limoen
- Scheutje olijfolie
- 1/8 bot koriander
- 300 g polenta
- 1.2 l groentebouillon
- Klontje boter
- Peper & zout

Bereiding

Regeneer de Kippentournedos zoals vermeld op de verpakking.

Snij de avocado's in 2, haal er de pit en het vruchtvlees uit.

Snij het vruchtvlees in brunoise en voeg er het sap van de limoen aan toe (tegen verkleuring).

Snij het sterretje uit de tomaat en snij in grove brunoise met de pitjes erbij.

Snij de rode ui in brunoise en vermeng de tomaat, de avocado en de rode ui. Voeg er een scheutje olijfolie en verse koriander aan toe en kruid af met peper en zout.

Kook de groentebouillon op en voeg er de polenta aan toe (vermeng de polenta net voor het opdienen). Roer met een klopper en voeg er de boter aan toe.

Kruid af met peper en zout.

Dien op.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.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