



Kip champignons met aardappelnootjes en geroosterde bloemkool



90 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 st Kip champignons
- 15 kg aardappelnootjes
- 250 g boter
- Arabiattakruiden
- Peper & zout
- 15 kg bloemkool
- 200 g paneermeel
- 200 g Parmezaanse gemalen kaas
- 0,2 l olijfolie
- 5 l bruine jus
- 1 kg micro sla

Bereiding

Bak de Kip champignons af zoals vermeld op de verpakking.

Schil de aardappelen en maak de aardappelnootjes met een parisiennelepel. Kook deze 5 min. op zijn Engels en giet af. Bak de aardappelen verder af in de boter en kruid met peper, zout en arabiattakruiden.

Snij de bloemkool in plakken en leg deze op een ingevette gastronormplaat. Giet een beetje olie op de bloemkool en kruid met peper en zout. Vermeng het paneermeel en de gemalen Parmezaanse kaas. Strooi deze op de bloemkool en bak deze ± 20 minuten op 160°C.

Bereid de bruine jus en schik alles mooi op een bord.

Werk af met wat micro sla.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

