



Kip Italiaans met lookpuree, tijmsaus, courgetten en kerstomaatjes



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 st Kip Italiaans
- 6,5 kg gele courgetten
- 6,5 kg groene courgetten
- 2 kg kerstomaat
- 0,5 l olijfolie
- 250 g raketsla
- 0,1 l koolzaadolie
- 15 kg geschilde aardappelen
- ½ bol look
- 200 g boter
- 5 l melk
- Peper & zout

Bereiding

Bak de Kip Italiaans af zoals vermeld op de verpakking.

Snij de gele en de groene courgetten in balkjes. Bak deze aan in wat olijfolie, voeg er de kerstomaatjes aan toe en bak deze kort mee.

Cutter de raketsla samen met de koolzaadolie en kruid met peper en zout. Voeg er nu wat raketslaolie aan toe en vermeng. Breng deze eventueel nog op smaak.

Kook de aardappelen samen met de gepelde lookteentjes. Als de aardappelen zacht zijn steek je deze door de roerzeef. Voeg er nu de boter en de warme melk aan toe. Breng op smaak met peper en zout.

Schik alles mooi op een bord en dien op.

Werk af met de rest van de raketslaolie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

