



Bereidingstijd: 80 minuten

SOUS



Scharrel Maïskip Roastbag

Bij deze kip in braadzak gebruiken wij maïs scharrelkippen. Deze kippen hebben een mooi huidje dat zorgt dat het vlees niet uitdroogt in de oven. De maïskip is gekruid met onze zelf samengestelde kipkruiden; paprika, cayennepeper en zwarte peper. De braadzak is gevuld met courgette, tomaat en uienringen. Vooraf een lekkere huisgemaakte paté met augurkjes en een stokbroodje met pesto. Als nagerecht een heerlijke huisgemaakte chocolademousse.

Benodigdheden

- Oven
- Snijplank
- Broodmes
- Houten plankje of bordje

Inhoud van het menu

1. Maïskip in braadzak
2. Pommes gratin
3. Griekse salade
4. Chocolade mousse
5. Stokbrood
6. Pesto
7. Augurkjes
8. Huisgemaakte Paté

Voor

Stokbrood

Pesto

Huisgemaakte paté met augurkjes

(Allergenen; Gluten, Melk, Selderij)

Hoofd

Scharrel Maïskip in braadzak

Pommes gratin met Franse Epoisse

Griekse salade

(Allergenen; Melk)

Nagerecht

Chocolade mousse

(Allergenen; Melk)





SOU'S

1: Voorgerecht

- ❖ Warm de oven voor op 180°C.
- ❖ Bak het stokbrood af in 8 minuten, zet daarna de oven terug naar 160°C.
- ❖ Snij het stokbrood in dunne plakjes en smeer met de pesto naar wens
- ❖ Snij en presenteer de paté samen met de augurkjes op een bordje of houten plankje



2: Hoofdgerecht

- ❖ Plaats de maïskip in braadzak in een voorverwarmde oven van 160°C voor 70 minuten.
- ❖ Plaats de laatste 30 minuten ook de pommes gratin erbij.
- ❖ Doe ondertussen de Griekse salade in een saladekom.
- ❖ Tip; voor een krokant velletje van de maïskip, maak je de braadzak de laatste 10 minuten open.



3: Nagerecht

- ❖ De chocolade mousse is kant en klaar en kan je overscheppen in een bakje naar wens.

