

Voor
Stokbrood
Pesto
Huisgemaakte paté met augurkjes
(Allergenen; Gluten, Melk, Selderij)

Hoofd
Scharrel Mais Kip in braadzak
Pommes gratin met Franse Epoisse
Griekse salade
(Allergenen; Melk)

Nagerecht
Chocolade mousse
(Allergenen; Melk)

Bereidingstijd: 80 minuten

Scharrel Maiskip Roast Bag

Bij deze kip in braadzak gebruiken wij mais-scharrelkippen. Deze kippen hebben een mooi huidje dat zorgt dat het vlees niet uitdroogt in de oven. De maiskip 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

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 maiskip 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 maiskip, 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.

