

INDIASE KIPCOCKTAIL



INGREDIËNTEN

8 

- 250 g kipfilet
- 1 l groentebouillon
- 50 g Bresc Madras
- 4 g Bresc Gemberpuree
- 100 g Bresc Alioli clásico
- 3 plakken ananas
- ½ ui
- witlof en/of sla ter garnering

BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de kipfilet in met 35 g madras kruiden en laat een half uur afgedekt staan. Pocheer de kip in hete bouillon. Laat afkoelen. Snipper de ui fijn en snijd de ananasplakken in blokjes. Snijd de kipfilet in blokjes en vermeng met de alioli, gember, ui, ananas en 15 g madras. Serveer in een cocktailglas met witlof en/of fijngesneden sla.

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli 1000g



Alioli 325g



Gemberpuree 450g



Madras 450g