

LOLLY VAN GEVOGELTE MET KALAMATA OLIJVEN EN SERRANOHAM



INGREDIËNTEN

10 

- 125 g mayonaise
- 50 g Bresc Paddenstoelenmix
- 40 g eiwit
- 15 g Bresc Kalamata olijven tapenade
- 10 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 15 plakjes serranoham
- 5 st kipfilets
- peper en zout
- cress

GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Paddenstoelenmix
450g



Bresc Zwarte Kalamata
olijven tapenade 1000g



Bresc Zwarte
knoflookpuree 325g

BEREIDINGSWIJZE

Leg de plakjes serranoham op plastic folie naast elkaar. Snijd de kipfilet dun weg en bedek de Serranoham met de kipfilet. Verwijder de haasjes en draai deze fijn met het eiwit en de paddenstoelenmix. Plet de kipfilets op de Serranoham en besmeer met de kip-paddenstoelen farce. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Maak er een strakke rol van en verpak deze in aluminiumfolie. Gaar de rouleau 15 minuten op 100 °C met een kerntemperatuur van 75 °C. Laat de rouleau afkoelen en snijd er lolly's van. Verwerk de mayonaise met de Kalamata olijven tapenade en de zwarte knoflookpuree. Serveer de rouleau met een lollystokje erin en garneer af met de mayonaise en passende cress.