



Voor
gerecht

Zomere salade
met jonge groenten en kippendijen



Hocras
voor horeca en verbruik

Zomerse salade

met jonge groenten en kippendijen

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Kippendijen:

300 gr kippendijfilet

1,5 gr Pakistani spicemix

Asperge tips:

100 gr groene asperge tips

100 ml kraanwater

zout naar smaak

Broccoli:

250 gr broccoli

600 ml kraanwater

zout naar smaak

Haricots verts:

180 gr haricots verts

480 ml kraanwater

zout naar smaak

Baby maïs:

200 gr maïs

0,6 gr gemalen Kurkuma

600 ml kraanwater

zout naar smaak

300 gr avocado

100 gr rode paprika

halve komkommer

120 gr tomaat

40 ml kruidendressing

half bakje Sakura cress

120 gr zongedroogde tomaten

Mise en place

Kruid de kippendijen met de spicemix en bak ze ongeveer 15 minuten in een oven van 180°C.

Laat ze afkoelen en snij ze in het gewenste formaat.

Laat de avocado slices ontdooien. Was de paprika en verwijder de zaadlijsten. Snij de paprika in het gewenste formaat. Breng water met zout aan de kook en blancheer hierin de aspergetips, de broccoli en de haricots verts en spoel deze koud.

Breng water met zout en kurkuma aan de kook. Kook de maïs op laag vuur gaar en laat het afkoelen.

Was de tomaat en de komkommer en snij ze in het gewenste formaat. Laat de zongedroogde tomaatjes uitlekken.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Maak alle ingrediënten aan met de kruidendressing (behalve de kippendijen) en leg alles speels en luchtig op een bord. Steek de stukjes kippendijen er speels tussen en garneer het geheel met de cress.

Rosé

MAS FLEUREY

fles 75 cl

08.433.27

Zacht fruit, vleugje kruiden

Sprankelend fris



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras