

Kippenkoek Kippenbrood



Ovengebakken lekkernij voor de boterham

Samenstelling

Uitgebeende kippenbil	4 kg
Keelspek	4 kg
IJswater	1 l
Melk	1 l
Eieren	10

Hulpgrondstoffen

Evlier Frico KP	600 g (60 g/kg)
Nitrietpekelzout	180 g (18 g/kg)

Voor de afwerking

Evlier Exotische kip	
-----------------------------	--

Totaal massa: 10 kg

Bereiding

Draai de uitgebeende kippenbillen en het keelspek door de 3,5 mm plaat.

Voeg het ijswater, de melk, de eieren, het nitrietpekelzout en de **Evlier Frico KP** toe en meng alles goed door elkaar.

Draai het geheel nogmaals door de 3,5 mm plaat en meng goed.

Vul enkele vormen met het deeg en bestrooi deze met **Evlier Exotische kip**. Bak de kippenkoek/het kippenbrood 30 minuten op 120 °C en haal het uit de vormen. Plaats ze op een ovenrooster en laat verder bakken op 90 °C tot een kerntemperatuur van 70 °C bereikt is.