

## Recept Frico K.P.

Een heerlijke mengeling (bindmeel en specerijen) voor de bereiding van ambachtelijke kipproducten voor zowel charcuterie als voor traiteursgerechten en dit met **één basisbereiding**.

**Samenstelling basisdeeg** : 4 kg uitgebeende kippenbil  
4 kg keelspek  
1 liter water (ijs)  
1 liter melk  
10 eieren

**Hulpgrondstoffen per kg** : 60g **mengeling Frico K.P.**  
15g genitriteerd zout. Indien men geen traiteursgerechten maakt, mag men het genitriteerd zout voor het ovengebakken kippenbrood naar 18 g per kg verhogen).

### **Werkwijze** :

Het vlees en het spek door 3,5 mm plaat draaien. Het water (ijs), de melk, de eieren, het genitriteerd zout en de mengeling **Frico K.P.** toevoegen. Goed mengen en nogmaals door de 3,5 mm plaat draaien. Goed mengen.

Voor ovengebakken kippenbrood :

Het basisdeeg in een ingevette terrine plaatsen, met weinig water glad maken en met een vork enkele lijnen trekken op de bovenkant. Lichtjes bestrooien met mengeling **Exotische Kip**. Bakken gedurende 30 minuten op 120° C. Daarna op een rooster plaatsen en verder laten garen in een oven op 90° C tot met 70° C in de kern heeft.

Voor ovengebakken kippenbrood met tuinkruiden :

Het basisdeeg vermengen met 4 g per kg **Fines Herbes Special**.

Voor Oosterse kipballetjes :

Het basisdeeg mengen met 15 g **Curry** en 5 g **Kurkuma** per kg. In kleine balletjes draaien en koken tot ze gaar zijn. Laten uitlekken en kort bakken in vloeibare boter.