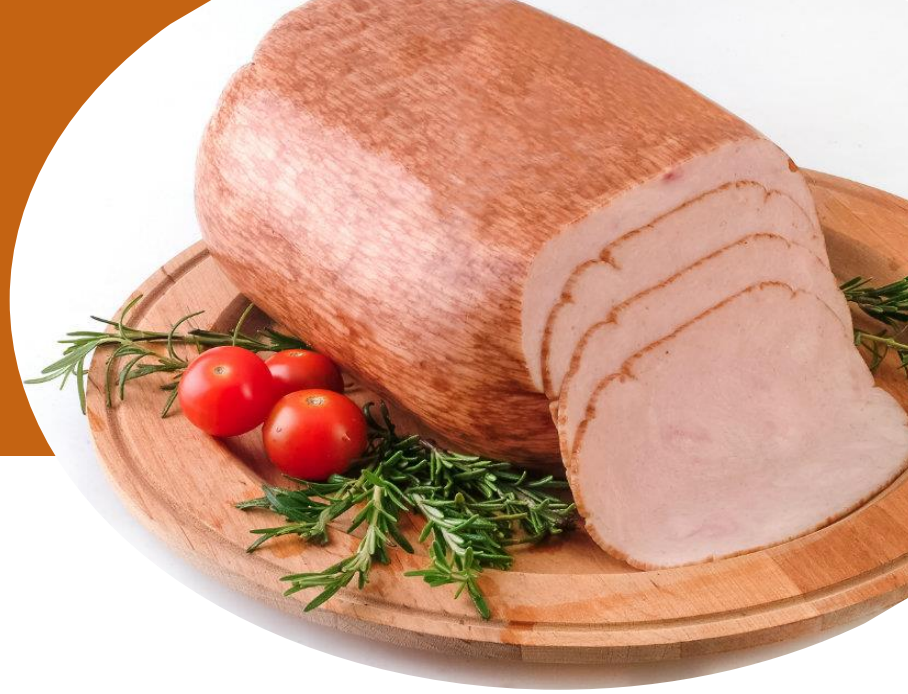


# Kippenwit



## Pure smaak met zachte beet

### Ingrediënten per 1 kg kipfilet

Koud water	250 g
Grand Marnier of Cointreau	1 dopje
Nitrietpekelzout	10 g
Keukenzout	8 g
<b>Evlier</b> Mix culinaire	60 g

### Bereiding

Draai de kipfilets door de grove plaat of cutter ze grof.

Meng de **Evlier Mix culinaire** met het water en de Grand Marnier of Cointreau, voeg het zout en nitrietpekelzout toe.

Voeg dit mengsel bij de kipfilets en meng het geheel in de trommel of handmatig tot het vocht is opgenomen. Laat 24 uur rusten in de koelkast en meng vervolgens nogmaals.

Vul af in een vorm of in een steriele of fantasiedarm. Stoom het kippenwit tot een kerntemperatuur van 70 °C is bereikt.