



Donuts van kip

Toffe eyecatcher voor in je toonbank!

Samenstelling

- Kipfilet /kg 1 kg
- Koud water 250 g

Hulpgrondstoffen van Evlier:

- Mix culinaire 60 g/kg
- Nitrietpekelzout 15 g/kg
- Ulpan
- Keuze uit Deco Paris, DecoThai, Deco Ceviche, Deco Faro of Deco Italia

Omschrijving:

De **Mix culinaire** en het koud water mengen, en voeg er dan de **Npz** toe.

Kipfilet cutteren of door grove plaat draaien en mengen met mengsel **mix culinair**, water en npz tot alles opgenomen is.

De massa in silicone donut vorm vullen en invriezen, uithalen en vacumeren.

30 minuten stomen op 70 °C en laten afkoelen.

Uit vacuumzak halen en afdeppen, door de **Ulpan** halen en paneren in één van de kleurrijke **Evlier deco's**.

Voor het bereiden van de **Ulpan** batter moet je eerst 100g op 1 liter water mengen.