



Culinaire brochettes



Tikka Masala

5 kg kippenvlees (vb. ½ kipfilet + ½ uitgebeende kippenbil zonder vel)
 Diablo saus 1000g (200 g/kg)
 Kokosmelk 500g (100 g/Kg)
 Mix Culinaire 300g (60 g/kg)
 Exotische kip 75g (15 g/Kg)
 Peterselie

Kip Spinazie

5 kg kippenvlees (vb. ½ kipfilet+ ½ uitgebeende kippenbil zonder vel)
 Spinazie met room 1500 g (300 g/kg) laten ontdooien
 Mix Culinaire 300 g (60 g/Kg)
 Exotische Kip 50 g (10 g/Kg)



Kip Scampi

3 kg Kippenvlees + 2 kg Scampi gepeld
 Marinade Espagnol 600 g (120 g/kg)
 Mix Culinaire 300 g (60g/Kg)

Werkwijze

Kippenvlees (0°C.) malen door de grove plaat of reepjessnijder, vocht(of saus, marinade...) en Mix Culinaire + zout en kruiden samen mengen tot alles opgenomen is.

Afvullen in grillworstdarm en stomen op 70°C. tot kern 68°C. en laten afkoelen.

De darm verwijderen en in stukken snijden voor barbecue hapjes of brochettes, de aangepaste marinade aanbrengen en klaar.

Marinade voor de afgewerkte brochette:

Tikka Masala: Marinade Lisboa

Kip Spinazie: Marinade Indian Mystique

Kip Scampi: Marinade Espagnol

