



MENGELING VOOR KIPPENWIT

KIPPENWIT

Hulpstoffen voor 10kg kippenfilets:

- 2,5 liter koud water
- 80g zout
- 100g genitrieteerd zout
- 500g '**Mengeling voor Kippenwit**'
- 25g Grand Marnier of Cointreau

Werkwijze

De kippenfilets door de 13 mm plaat draaien of cutteren tot een grove korrel.

De hulpstoffen toevoegen, mengen tot al het vocht opgenomen is en één nacht in de frigo laten rusten en nogmaals goed mengen.

Afvullen in vorm of in een steriel- of fantasiedarm.
Stomen tot kern 70°C.

**Bovenstaande bereiding is ook zéér geschikt
voor warme bereidingen**

KIPPENSTEAK

Werkwijze

Dezelfde als voor 'Kippenwit' maar na afkoeling moet men de sterieldarm ontdoen.

De worst lichtjes bestrooien met '**Mengeling voor Saté**' en daarna in dikke plakken snijden.