



Kippenham

In kruidendarm met curry smaak

Samenstelling:

- Kipfilet 1 kg
- Koud water 250 g

Kruiden en Hulpgrondstoffen per kg:

- Nitrietpekelzout 10 g/kg
- Keukenzout 8 g/kg
- **Evlier Mix Culinaire** 60 g/kg
- Grand Marnier of Cointreau 1 dopje
- Kruidendarm
-

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 CURRY KRUIDEN darm. Stoom het kippenwit tot een kerntemperatuur van 70 °C bereikt is.