



(Kip)frikadellenkoek culinaire

Samenstelling: 5 kg (Kippevlees) of varkensvlees indien gewone vleesbrood
of kalfsbrood
5 kg Keelspek

<u>Hulpgrondstoffen per kg:</u>	60 g	Mix Culinaire
	18 g	npz
	100 g	brood of 70 g broodpaneermeel
	1 ei	
	0,3 l.	melk of water

- vlees en spek door de 14 mm plaat draaien.
- Goed mengen met de hulpgrondstoffen.
- Door de 4 mm plaat draaien en nogmaals mengen.
- De braadslede(of vorm) bedekken met aluminiumfolie ingewreven met margarine of olie.
- ½ uur bakken op 120°C. dan verder garen (zonder vorm) op 90°C tot kern 70°C.