Preskop van gevogelte



Ingrediënten

12

- 500 g kipfilet gegaard/geplukt
- 100 g Bresc Salsa met grove tomatenstukjes
- 4 g agar agar
- 5 dl gevogeltebouillon
- 1 bl laurier
- 2 st augurk (groot)

Bereidingswijze

Breng de bouillon met het laurierblad aan de kook, laat dit even trekken. Voeg de salsa en de agar agar toe en breng aan de kook. Snijd de augurk in lange strips. Meng de geplukte kipfilet met de bouillon. Bekleed de vorm met plastic folie en vul met het kippenmengsel. Plaats op verschillende lagen de augurkstrips in de vorm. Laat dit goed afkoelen en haal uit de vorm. Snijd plakken en serven.

Gebruikte bresc producten



Bresc Salsa met grove tomatenstukjes 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000