

Kippenragout / vidé(vidée), glutenvrij.

6000 gram kipfilet
600 gram margarine
5000 milliliter water
1000 milliliter kookroom
8 gram kerrie
8 gram takjes tijm
3 gram witte peper
1100 gram soepballetjes(let op!! Zonder paneermeel/tarwe of aanverwanten!!)
2500 gram champignons
240 gram kippenbouillonpoeder
1300 gram witte maïzena Express
Paar druppels maggi of een paar takjes lavas...

Alles op de gewenste maat snijden, en de ingrediënten afwegen.

Kip, met de kerrie stoven in de boter, niet bakken...

Soepballetjes toevoegen en mee garen.

Alle overige ingrediënten behalve de maïzena toevoegen en aan de kook brengen. Als de champignons gaar zijn, het geheel binden met maïzena express

Het geheel voor 3 minuten zachtjes laten doorkoken. Geforceerd terugkoelen

en portioneren. De substantie is zeer stabiel, echter te lang warmhouden
Komt de kipfilet niet ten goede...

Het is aan te raden om de bouillonpoeder vooraf in wat warm water op te lossen. Dit voorkomt klontjes. Kippenbouillonpoeder is vetzig, waardoor het snel Klontjes vormt tijdens het toevoegen.

Wij zijn NIET aansprakelijk voor eventuele negatieve gevolgen, in welke vorm dan ook, door het gebruik van dit recept!! Wij mogen verwachten dat dit door professionals gebruikt wordt, en dat zij zelf weten hoe met alles omgegaan dient te worden!!!

Frank Smeets

Commercial kitchen manager
for grand restaurant, restaurant
chain or hotel(hospitalite-industry)

Interim and secondment based

Stoeterijstraat 12

5022ES, Tilburg

The Netherlands

0031-13-5451130

0031-6-29177742

E-mail :

Cookingbyfrank@kpnmail.nl

Info@cookingbyfrank.com

Sites :

www.cookingbyfrank.com

www.allesmetbuispek.com

Instagram :

[cooking_by_frank_punt_com](https://www.instagram.com/cooking_by_frank_punt_com)

[alles_met_buikspek_punt_com](https://www.instagram.com/alles_met_buikspek_punt_com)

[foods_and_flavours_architect](https://www.instagram.com/foods_and_flavours_architect)



F&F
The Architect...

Back to basics...

Is the most honest way of cooking...