



*Exclusief voor
de ambachtelijke
versspecialist*



KIPPENWIT/ GEBRADEN KIPPENGEHAKT

BEREIDING

- Programmeer de tumbler als volgt: 20 minuten werken, 20 minuten rusten, 20 minuten werken. En houd de temperatuur beneden de 8°C.
- Meng voor de pekel de kippenbouillon koud met het nitrietpekelzout, keukenzout en de Kippenwit mix, meng het goed met een mixer zodat alle zout opgelost is in de pekel.
- Plaats nu de pekel en het kippenvlees in de tumbler en werk programma af.
- Vorm het in de gewenste verpakking en plaats het 12 uur in de koeling, dit zal zorgen voor een mooie doorkleuring.
- Kook het in een kookkast of steamer op 75°C tot een maximale kerntemperatuur van 70° ca 72°C.
- Koel het zo snel mogelijk terug naar 2 à 4°C.
- Verwijder de verpakking en kleur het kippenwit in de

SAMENSTELLING

- **570 GR KIPPENWIT MIX CL (8000012)**
- **10 KG KIPFILETS, ONTDAAN VAN VET EN**
- **KRAAKBEEN, GEMALEN DOOR MES EN**
- **VOORSNIJDER (DOOR ZEER GROVE PLAAT OF**
- **CUTTEREN OP TRAGE SNELHEID)**
- **2,5 L KOUDE KIPPENBOUILLON**
- **100 GR NITRIETPEKELZOUT**
- **70 GR KEUKENZOUT**

frituur op 180°C tot een mooi bruin korstje.

- Dit kan eventueel ook met een gasbrander.
- Opnieuw zo snel mogelijk terugkoelen 2 à 4°C.

- **STERIELE KUNSTDARM OF EEN BAKVORM**