



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
versspecialist*



## SURINAAMSE KIPSALADE

### BEREIDING

- Kip kruiden met 60 gram per kg SOUSVIDEMIX en 10 % vocht toevoegen dit goed vermengen tot dat het vocht geheel is opgenomen.
- Kip Sousvide garen 1,5 uur op 80°C.
- SURINAAMSE SAUS mengen met de MAYONAISE.
- De gegaarde kip in blokjes snijden en door de saus mengen.
- Eieren en Peterselie snijden en de saus mengen.
- Afgarneren met fijn gesneden Lente-uitjes.

### SAMENSTELLING

- **60 G/KG SUBLIEM-SOUSVIDE-BASISMIX ZHERO (AD03031-01)**
- **250G SURINAAMSE SAUS ZHERO (AW08924-01)**
- **1KG MAYONAISE (SAUCE1951)**
- **10 GEKOOKTE EIEREN**
- **500 GRAM SOUSVIDE GEGAARDE KIP DIJENVLEES**
- **PETERSELIE**
- **LENTE-UITJES**