



## Kipschotel met asperges

### Ingrediënten

1000 gr. kippendijfilet, in blokjes  
1500 gr. witte asperges, beetgaar & in stukjes gesneden  
kipkruiden m/z 651184  
2500 gr. aardappelpuree 400188  
1 ltr. honing-mosterdsaus 201456  
500 gr. lente-ui, gesneden  
olie

### Bereidingswijze

- Kruid de kippendijfiletblokjes met de kipkruiden.
- Verhit olie in een pan en fruit de lente-ui licht aan.
- Voeg de blokjes kip toe en bak mee tot deze gaar zijn.
- Haal de pan van het vuur en meng de kip met de honing-mosterdsaus.
- Plaats in een toonbankschaal een laag aardappelpuree, een laagje asperges, en daar bovenop het kimpengsel.
- Doe de resterende puree in een spuitzak en maak mooie roosjes bovenop.
- Garneer af met het restant van de asperges en eventueel met wat groen.

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014