

Boerenomelet met voorjaarsgroenten

Ingrediënten:

- 30 st eieren
- 3 dl koksroom
- 1.2 kg gemengde voorjaarsgroenten
- 300 g gebakken krielaardappels
- 250 g uitgebakken spekjes
- 40 g MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Groentenfond

Bereiding:

- Breek de eieren in een schaal.
- Voeg de koksroom toe.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Roerbak de kleingesneden groenten.
- Voeg de kleingesneden krielaardappels en de spekjes toe.
- Breng op smaak met de MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Groentenfond.
- Maak van de eieren samen met de groenten een goed gevulde boerenomelet.



Parelcouscous met tomaat en kip

Ingrediënten:

- 1 kg parelcouscous
- 2 l water
- 80 g MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kippenfond
- 1 blik BUITONI Tomaten Coulis (blik 800 gram)
- 500 g gemarineerde kip (gegaard)
- -- gemengde groene kruiden (bieslook, peterselie, kervel)

Bereiding:

- Maak van het water en de MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kippenfond een krachtige bouillon.
- Kook de parelcouscous in 12 minuten gaar in de bouillon.
- Meng de BUITONI Tomaten Coulis door de couscous.
- Voeg de geegaarde gemarineerde kip toe.
- Meng op het laatste moment de groene kruiden door de couscous.

