

# Hoofd gerecht



IN DRAGONOLIE GEGAARDE KIPPENBORST  
met gegrilde mini-groenten en kruidensaus



# IN DRAGONOLIE GEGAARDE KIPPENBORST

met gegrilde mini-groenten en kruidensaus



## Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Gildehoen:

4 st Hocras Mep gegaarde  
kippenborst in dragonolie  
à 130 gram

### Aardappels:

550 gr Amandine aardappels  
150 ml kookroom  
1,2 gr Bresc knoflookteentjes  
6 gr peterselie  
water en zout

### Mini-groente:

80 gr mini-mais  
80 gr mini-courgettes  
100 gr mini-Shanghai paksoi  
85 gr mini-venkel  
3 gr Apollo gemalen kurkuma  
(koenjit, geelwortel)  
1 gr fijne suiker  
10 gr zout  
water

### Kruidensaus:

30 gr peterselie  
30 gr kervel  
30 gr bieslook  
1 st laurierblad  
30 gr gesnipperde uien  
6,5 gr aardappelzetmeel  
160 ml witte tafelwijn  
200 ml kookroom

Benodigdheden: combi-stoomoven,  
kernthermometer en grillpan

## Mise en place

Verwarm de kippenborst ongeveer 8-10 minuten in een oven op 140°C of tot een kerntemperatuur van 78°C.

Schil de aardappels en kook ze in water met wat zout. Was, droog en pluk de peterselie en hak deze fijn. Hak ook de knoflook fijn en zweet dit aan. Voeg vervolgens de kookroom, de aardappels, gehakte peterselie toe.

Kook de mini-mais gaar in water met kurkuma. Snij de mini-courgette in de lengte in plakken, besprenkel deze met olijfolie en grill er een raster in. Blancheer tot slot de venkel en paksoi.

Was, pluk en droog de zachte kruiden en hak ze fijn. Zweet de uien met de laurier aan en blus dit af met de witte wijn. Kook het tot de helft in, voeg de kookroom en naar smaak zout en peper toe. Verwijder het laurierblad en bindt de saus af met het aardappelzetmeel.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Trancheer de kip en dresseer deze dakpansgewijs op het bord. Verdeel hier de aardappels en de mini-groente over. Schenk tot slot de kruidensaus over het gerecht.

Drankadvies!



## PaasIJ

BROUWERIJ 'T IJ  
tray 8 flesjes à 33 cl  
01.918.83



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.