

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Ovens

Ingrediënten

Tarte tatin van prei

- 1 grote prei
- 20 gr boter
- 2 el frambozenazijn
- peper & zout
- 4 plakken bladerdeeg

Kip

- 4 kippendij
- 2 el Cajun-kruiden
- 4 plakken spek

Bereidingswijze

Tarte tatin van prei

1. Verhit de oven voor op 200° C boven- en onderwarmte.
2. Snij de prei overlangs door en verdeel dan in stukken van circa 15 cm. Daarmee beleg je de hele bodem van de met wat boter ingevette halve maat-flexpan of ovenschaal.
3. Bekwast de prei met de frambozenazijn. Leg er dan een klont boter op van circa 25 gram. Bestrooi de prei met peper & zout.
4. Plak 4 vellen bladerdeeg aan elkaar en leg die op de prei in de bakvorm.
5. Bak de prei-taart in circa 25 minuten goudbruin af.

Kip

1. Verwarm de oven voor op 'Circulatiegrill' 200° C.
2. Zout de kippendijen en bestrooi ze rijkelijk met Cajun-kruiden. Rol ze in een plak spek. Zet die eventueel vast met een cocktailprikket.
3. Leg de kip op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif die in het midden van de oven en sluit de kerntemperatuurmeter aan. Zet de kerntemperatuur op 70-75°C. Bak de kip in zo'n 20-25 minuten mooi gaar.