

Boerenkip met spek

met geroosterde bospeen en roseval aardappeltjes

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
90 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Roseval en bospeen

- 500 gr Roseval aardappel
- 8 el plantaardige olie (bijv. arachideolie)
- 400 gr bospeen
- 8 takjes rozemarijn
- 2 teentjes knoflook
- Peper en zout

Ingrediënten kip

- 600 gr boerenkipfilet (bijv. Kemperhoen of poulet noir)
- 8 plakken gerookt spek
- 70 ml rode wijn
- 70 ml kippenbouillon

Bereidingswijze

Roseval en bospeen

1. Verwarm de oven voor op 220 °C, hete lucht¹ met eventueel toevoeging van stoom.
2. Snijd de roseval in de lengte in vier kwarten. Meng de aardappelen met de in grove stukken gescheurde rozemarijn, de helft van de olie en peper en zout in een kom.
3. Stort het geheel op een dichte bakplaat, houd ruimte over voor de bospeen die later wordt toegevoegd.
4. Zet dit 10 minuten in de oven.
5. Schil en hak de knoflook. Schil de bospeen en snijd deze, eveneens in de lengte, in kwarten. Meng de peen met de rest van de olie, peper en zout en de knoflook.
6. Doe de bospeen bij de aardappels als de ingestelde 10 minuten voorbij zijn en zet nog eens 15 minuten in de oven.

Kip

1. Verwarm de oven voor op 90 °C.
2. Verwijder, indien nodig, het vel van de kipfilet.
3. Vouw het smalle puntje van de kipfilet naar binnen en vorm de filet zo dat er een zo gelijkmatig mogelijke rol ontstaat. Omwikkel deze rol zo strak mogelijk met het spek. Bestrooi met peper.
4. Braad de kip rondom bruin in een koekenpan en leg daarna in een dichte ovenschaal. Blus de pan af met de wijn en nadat die even gekookt heeft met de bouillon. Laat dat mengsel inkoken tot de helft.
5. Zet de kip in de oven gedurende 30 tot 60 minuten. Gebruik een kerntemperatuurmeter om te zien of de kip volledig gegaard is.²

Opmaken en serveren

1. Verwarm de borden voor ³.
2. Verwarm de jus en roer er als die kookt een flinke klont boter door. Houd warm op inductie stand 3.
3. Snijd de kip schuin in plakken (trancheren).
4. Doe op ieder bord wat aardappeltjes, bospeen en een paar plakjes kip. Besprenkel met de jus.

Boerenkip met spek

met geroosterde bospeen en roseval aardappeltjes

TIPS

¹ Stel de stoomtoevoer in op gemiddeld stoom

² Indien de boerderijkip op het rooster ligt maak gebruik van de kerntemperatuurmeter en stel in op 70°C

³ Drie manieren om borden voor te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik
- In de magnetron: De borden nat maken, 1 minuut op ca 900 watt.