

Geroosterde drumsticks

met roseval aardappeltjes, rode ui en haricots verts salade

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
55 minuten

Benodigdheden
Stoomoven

Ingrediënten Drumsticks

- 8 kipdrumsticks
- 2 tenen knoflook
- 1 el paprikapoeder
- ½ tl cayennepeper
- ½ tl gemalen foelie
- 1 tl gemalen koriander
- 4 takjes tijm
- 1 el zout
- 4 el plantaardige olie
- peper uit de molen naar smaak

Ingrediënten Roseval aardappelen

- 400 gram gewassen roseval aardappelen met schil
- 2 rode uien
- 2 takjes rozemarijn
- 3 el plantaardige olie
- ½ el zout
- peper uit de molen naar smaak

Ingrediënten salade met vinaigrette

- 200 g haricots verts
- 8 cornichons (kleine augurkjes)
- ½ tl witte wijnazijn
- 2 tl koud water
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 el mayonaise
- ½ tl zout
- 3 el plantaardige olie

Bereidingswijze

Vorbereiding drumsticks

1. Plet de knoflook, bestrooi met een deel van het zout en wrijf dit tot een pasta met behulp van een koksmes.
2. Meng de knoflook, paprikapoeder, cayennepeper, foelie en koriander met de olie en roer tot een papje.
3. Doe hier de drumsticks en de tijmtakjes bij en meng grondig door elkaar.
4. Zet koel weg tot verder gebruik. Kan tot 24 uur van tevoren, de smaak zal er alleen maar beter op worden.

Vorbereiding roseval aardappelen

1. Snijd de roseval aardappelen en rode uien in partjes van gelijkmatige grootte.
2. Doe alle ingrediënten van de roseval aardappelen in een grote kom en meng grondig.

Roseval aardappelen en kip op de bakplaat

1. Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht met stoomtoevoeging 'gering'¹.
2. Bekleed een ovenplaat met bakpapier en spreid het aardappel-ui mengsel erover uit.
3. Leg de gemarineerde drumsticks er verspreid bovenop.
4. Zet de gevulde bakplaat 30 minuten in de oven².
5. Zet halverwege de bereiding 4 borden in de warmhoudlade op stand 4³.

Haricots verts salade

1. Doe de haricot verts in de stoomschaal met gaatjes.
2. Stoom de boontjes op 100°C in 12 minuten beetgaar¹.
3. Snijd de cornichons in plakjes.
4. Meng azijn, water, mosterd, mayonaise en zout in een kom. Klop goed door tot een egaal mengsel.
5. Voeg nu druppelsgewijs de olie toe, blijf het mengsel stevig kloppen met een garde. Begin eerst met een paar druppels, later kan dit een dun straaltje worden. Zorg ervoor dat alle olie is opgenomen door het mengsel voordat er weer nieuwe olie wordt toegevoegd. Het resultaat hoort een zacht mengsel te zijn.
6. Meng de vinaigrette direct door warme haricots verts. Dan trekken de smaken er goed in.

Opmaken en serveren

1. Verdeel de aardappelen en de drumsticks over 4 (voorverwarmde) borden.
2. Verdeel de haricots verts en de mosterdvinaigrette over de aardappelen en drumsticks.
3. Bestrooi met plakjes cornichon en een paar overgebleven druppels mosterdvinaigrette.

TIPS

Heb je geen (combi-)stoomoven?

¹ Laat de stoomtoevoeging achterwege. Dat gaat prima, maar met stoomtoevoeging wordt de kip sappiger.

¹ Gebruik een stoommandje met een laagje water in de pan om de haricots verts te garen.

² Doe de kernthermometer in één van de drumsticks en stel de kerntemperatuur in op 80°C. De oven slaat automatisch af als de kip op temperatuur is. De roseval aardappelen zijn tegelijk klaar met de kip, daar hoeft je niet meer op te letten.

³ Drie manieren om de 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: maak de borden nat en verwarm 1 minuut op 900 watt.