

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven
Oven

Ingrediënten Maiskipfilet en saus

- 4 stuks maiskipfilet supreme
- zout en peper naar smaak
- 2 el zonnebloemolie
- 1 glas rode wijn
- 1 pluk tijm
- 1 el jus de veau
- 1 glas room
- 25 gr roomboter

Ingrediënten Pastinaakpuree

- 4300 gr. pastinaak
- 100 ml. room
- zout en peper naar smaak

Ingrediënten Gestoomde groene kool

- 1/4 groene kool
- 30 gr roomboter
- 2 teentjes knoflook
- zout en peper naar smaak
- 4 plakjes Seranno ham

Bereidingswijze

Maiskipfilet

1. Verwarm de oven voor op 100°C.
2. Kruid de maiskipfilets met zout en peper.
3. Verwarm een teppanyaki plaat (of pan) voor met behulp van de braadsensor op stand 4. Bak de filets en pootjes kort aan.
4. Leg de kipfilets en pootjes op een ovenrooster en bak de kipfilets m.b.v de kerntemperatuur meter in de oven tot een kerntemperatuur van 70°C.
5. Blus de teppanyaki plaat (of pan) af met 1 glas rode wijn, voeg de tijm toe en laat dit inkoken tot ca. 1/3e deel van de oorspronkelijke hoeveelheid.
6. Voeg 1 glas room, de jus de veau toe en monteer met de roomboter.
7. Houd de kip (filets) tot serveren warm in de oven.

Pasinaakpuree

1. Schil de pastinaken snijd ze in kleine stukken.
2. Leg de pastinaken in een stoomplaat en stoom deze volledig gaar in 20 minuten in de stoomoven op de 120°C stoomstand. Op de 100°C stoomstand zal het ongeveer 12 minuten moeten stomen.
3. Doe de room en de gestoomde pastinaak in een hakmolen en maal tot een gladde puree en maak op smaak met zout en peper en plaats het in een pan.

Groene Kool en krokante Serranoham

1. Smelt de roomboter in een pan op middelhoog vermogen.
2. Voeg knoflook toe en bak kort totdat het aroma vrijkomt.
3. Voeg de fijngesneden groene kool toe.
4. Laat sudderen tot de kool zacht is. Breng op smaak met zout en peper.
5. Verwarm de oven voor op 180°C, 4D hetelucht.
6. Leg de plakjes Serranoham op een bakplaat met bakpapier.
7. Bak de ham in de oven gedurende 15 minuten totdat het knapperig en krokant is.