

Piccata van kip

met geroosterde groenten, roseval aardappelen en Gribiche saus

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Stoomoven
Kookplaat

Ingrediënten Groenten & roseval

- 400 g roseval aardappelen
- 1 takje rozemarijn
- 1 teen knoflook
- ½ courgette
- ½ aubergine
- 1 rode paprika
- Plantaardige olie

Ingrediënten Gribiche saus

- 1 ei
- 1 augurk
- ½ el kappertjes
- 3 takjes peterselie
- 2 takjes dragon
- ½ tl witte wijnazijn
- 6 el mayonaise

Ingrediënten Kip

- 4 st kleine kipfilet
- 3 eieren
- 4 el geraspte Parmezaan
- 4 el bloem
- 8 el panko (Japans broodkruim)
- Gebruik paneermeel als je geen panko kunt krijgen
- Plantaardige olie

Bereidingswijze

Groenten en roseval

1. Verwarm de oven voor op circulatiegrill, 200°C ¹.
2. Snijd de roseval aardappelen in partjes.
3. Schil en plet de knoflookteen.
4. Trek de rozemarijn in een paar stukken.
5. Doe de aardappels met de knoflook, rozemarijn, peper, zout en een flinke scheut olie in een grote kom. Meng grondig.
6. Bekleed een ovenplaat met bakpapier en doe de aardappels erop.
7. Rooster ze bruin en gaar in ongeveer 25-30 minuten. Houd eventueel warm tot verder gebruik.
8. Snijd ondertussen de courgette en aubergine in plakken van een halve cm dik, snijd de paprika in 8 lange repen. Doe alle groenten in een grote mengkom en meng goed met olie, peper en zout.
9. Verhit de grillpan voor op stand 8 van de inductieplaat.
10. Grill de groenten tot ze aan beide zijden mooie streepjes hebben en beetgaar zijn. Zet apart.

Piccata van kip

met geroosterde groenten, roseval aardappelen en Gribiche saus

Kip

1. Leg iedere kipfilet tussen twee velletjes bakpapier en sla ze voorzichtig iets platter met de vleeshamer.
2. Klop de eieren los en doe er peper, zout en Parmezaan doorheen. Doe het geheel in een bak of diep bord.
3. Doe ook bloem in een aparte bak of bord, evenals de panko.
4. Bestrooi de kipfilets licht met peper en zout en haal ze achtereenvolgens door de bloem (schud de overtollige bloem goed af), het eiermengsel en tot slot de panko.
5. Verhit ruim olie in een koekenpan en bak de kip op stand 6 rustig knapperig en gaar¹.

Gribiche saus

1. Leg het ei in een ovenschaal met gaatjes in de stoomoven en stoom het 10 minuten tot het hardgekookt is. Spoel het ei goed onder de koude kraan en snijd het fijn.
2. Snijd de augurk in blokjes en de kappertjes in stukjes.
3. Hak de peterselie en de dragon.
4. Meng alle ingrediënten behalve het ei en breng op smaak met peper, zout en citroensap.
5. Roer het ei er tot slot doorheen.

Opmaken en serveren

1. Serveer de kip, groenten en aardappelen op voorverwarmde borden².
2. Serveer de saus er apart bij.

TIPS

¹ Gebruik de stoomtoevoeging (pulse). Stel in op 'gemiddeld stoom'.

² Maak gebruik van de braadsensor op de kookplaat, stand 4. Olie en kip pas toevoegen als pan opgewarmd is.

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: De borden nat maken, 1 minuut op ca 900 watt.