

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Stoomoven
Kookplaat

Ingrediënten

- 4 stuks kippendijfilets
- 200 gr risottorijst
- ½ flespompoen
- Ca. 60 gr verse geitenkaas
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 glas witte wijn
- 600 ml bouillon
- 50 gr roomboter
- 1/8 bos peterselie
- 1/8 bos salie
- 50 gr walnoot
- Peper, zout en olijfolie naar smaak
- Rucola

Bereidingswijze

1. Beleg een bakplaat met een vel bakpapier en verwarm de over voor op Circulatiegrill 200°C.
2. Snijd de pompoen in blokjes van ca. 2 x 2 cm. en verdeel de blokjes op de bakplaat met het bakpapier.
3. Besprenkel de pompoen met olijfolie, peper en zout en rooster de pompoen in ca. 15-20 zacht en goudbruin.
4. Zet een ruime pan op de inductieplaat en laat de pan 5 minuten zonder inhoud voorverwarmen op vermogensstand 6.
5. Pel de ui en knoflook en snijd deze fijn.
6. Snijd de walnoot, salie en peterselie fijn en zet tot gebruik apart.
7. Schenk een scheut olijfolie in de voorverwarmde pan en bak de knoflook en ui zacht en lichtbruin.
8. Voeg de risottorijst toe en bak deze 5 minuten mee.
9. Blus af met het glas witte wijn en laat de wijn opnemen door de rijst.
10. Voeg de bouillon toe aan de rijst en breng de bouillon snel aan de kook.
11. Plaats de pan in de oven en op stomen 100°C voor in totaal ca. 20 minuten
12. Bak op de Tepanyaki plaat (of ovenvaste pan) de kippendij filets en laat ze garen in de oven met behulp van de kerntemperatuur meter. Kerntemperatuur op 73°C, oven op 103°C.
13. Haal de gare risotto uit de oven en roer er dan de geroosterde pompoen, roomboter, geitenkaas, salie, walnoot en peterselie doorheen. Breng op smaak met peper en zout.
14. Serveer de kippendij(en) er bovenop of apart.
15. Garneer met de rucola.