

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Saltimbocca van kip

- 4 kippendijfilets
- 4 plakjes parmaham
- 4 blaadjes verse salie
- Houten cocktailprikkertjes

Ingrediënten Pompoen

- ¼ stuks oranje pompoen
- 1 stuks rode ui
- Peper en zout
- Olijfolie

Ingrediënten Linzen

- 1 citroen, sap
- 100 gr zachte geitenkaas

Ingrediënten Garnering

- 50 gr Puylinzen
- 1 laurierblad
- 4 takjes verse peterselie
- 1 klontje roomboter
- Bouillonblokje
- 500 ml water

Bereidingswijze

Saltimbocca van kip

1. Leg de plakjes parmaham naast elkaar op een snijplank.
2. Leg hier de kippendijfilets bovenop en verwijder eventueel een stukje bot.
3. Bestrooi de filets met zout en peper en leg er – in de breedte – een blaadje salie op.
4. Omwikkel de kip met de parmaham zodat het een rolletje wordt. Zet de ham zijdelings vast met een houten prikkertje, zodat deze niet loskomt tijdens het aanbakken.
5. Bak de kip op een teppanyakiplaat of koekenpan rondom bruin.
6. Leg de kip op een ovenrooster met daaronder een ovenbakplaat.
7. Schuif de plaat met het vlees in de oven en stel de hetelucht-functie in op 100°C.
8. Installeer de kerntemperatuurmeter¹ en stel de gewenste kerntemperatuur in op 70 °C.

Pompoen

1. Verwarm de oven voor op circulatie grill op 230°C ².
2. Schil de rode ui en snijd deze samen met de pompoen in parten.
3. Leg de gesneden pompoen en rode ui op een ingevette bakplaat.
4. Besprenkel de pompoen en ui met de olijfolie, peper en zout.
5. Schuif de ovenschaal in het middel van de oven en rooster gedurende 30 minuten.

Puylinzen

1. Doe de linzen, samen met het bouillonblokje, de laurier en 500 ml liter water in een pan en kook de linzen 20 minuten op vermogenstand 7.
2. Giet de linzen af en breng ze op smaak met peper, zout en een klontje roomboter.

Opmaken en serveren

1. Leg de pompoen op een presentatieschaal met de linzen en garneer met gesneden peterselie, citroenrasp en verbrokkelde geitenkaas.
2. Snijd de kiprolletjes een keer door de helft en presenteer er bovenop.
3. Besprenkel om het af te maken met wat olijfolie.

TIPS

¹ Gebruik hiervoor de kerntemperatuurmeter die bij de oven hoort. De oven slaat dan automatisch af als de kerntemperatuur is bereikt.

² Gebruik de functie 'stoomtoevoeging' en stel in op de stand 'gemiddeld'.