

Sous vide gegaarde kip

met truffel, bonenpuree en bospeen

Menugang	Aantal personen	Bereidingstijd	Benodigheden
Hoofdgerecht	4 personen	90 minuten	Kookplaat Stoomoven Oven

Ingrediënten Sous vide kip

- 4 kipfilets
- 125 gr gemengde paddenstoelen
- 1 tl truffelpasta
- 1 teen knoflook
- 2 takjes dragon
- 1 ei
- zout en peper naar smaak
- olijfolie
- roomboter

Ingrediënten Bonenpuree en bospeen

- 400 gr canneli of barlottibonen uit blik
- 2 tenen knoflook
- 1 citroen, rasp en sap
- 400 gr bospeen
- 4 el olijfolie
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

Kip

1. Verhit een pan op bakstand 7 en laat de pan (zonder inhoud) op temperatuur komen.
2. Snij/hak de paddenstoelen fijn en bak ze met een scheut olijfolie zacht.
3. Haal de pan van de inductieplaat en laat de paddenstoelen enigszins afkoelen. Voeg de fijngesneden knoflook, dragon, truffelpasta en het ei toe. Maak op smaak met zout en peper.
4. Snijd elke kipfilet in de lengte maar niet helemaal door. Er moet een zakje/ruimte komen.
5. Vul de kipfilets met het paddenstoelen mengsel en vouw de filets dicht.
6. Rol de kipfilets strak in een stukje slagersfolie en leg ze op een stoomplaat.
7. Gaar de kipfilet rolletjes gedurende 1 uur op 65°C sous vide stand.

Bonenpuree

1. Pureer de bonen samen met de knoflook, citroensap, 2 eetlepels olijfolie, zout en peper in een maalbeker tot een gladde puree.
2. Maak de bonenpuree vlak voor het serveren warm.

Geroosterde bospeen

1. Verwarm de oven voor op 200°C circulatiegrill stand.
2. Schil de bospeen en snijd ze over de lengte in vieren.
3. Verdeel de bospeen over een bakplaat bekleed met bakpapier. Besprenkel met 2 eetlepels olijfolie, peper en zout en rooster ze in de oven gedurende 20-25 minuten of totdat ze gaar en licht gekarameliseerd zijn.

Sous vide gegaarde kip

met truffel, bonenpuree en bospeen

Opmaken en serveren

1. Verhit een teppanyaki plaat (of pan) voor op bakstand 4 en wacht tot de plaat op temperatuur is.
2. Haal de sous vide gegaarde kip uit het plastic en dep ze droog.
3. Doe een scheut zonnebloemolie in de teppanyaki plaat (of pan) en schroei de kip rondom tot een goudbruine kleur.
4. Voeg een klontje roomboter toe en rol hier nog even kort de kip doorheen. Bewaar de jus voor over het gerecht.
5. Serveer de kip op een bedje van bonenpuree, vergezeld van de geroosterde bospeen en de jus.