

Geroosterde kipdij met Chimichuri

met zoetzure groenten en rijst

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Kookplaten
Stoomovens

Ingrediënten

Kipdij

- 4 stuks kipdij filets
- 1 tl. ras al hanout
- Peper en zout naar smaak
- Olijfolie naar smaak

Chimichurri

- 1/4 bos peterselie
- 1.2 st. spaanse peper
- 1 tl. Za'Atar
- 1 el sherry azijn
- 1 teen knoflook
- 3 el olijfolie
- zout naar smaak

Groeten & Pickle

- 1/4 st. spitskool
- 1 st. winterpeen
- 1/8 st. bloemkool
- 100 gr. Radijs

Pickle

- 100 ml appelazijn
- 100 gr. Suiker
- 100 ml water
- 1 tl. Zout
- 1 el. mosterdzaad & korianderzaad, gebroken en gemengd
- 1 st. laurierblad
- 1/2 st. spaanse peper

Bereidingswijze

Bereiding groenten

1. Maak de 'pickle' door alles in een pan aan de kook te brengen.
2. Snijd de groenten mooi dun en voeg die toe aan de hete pickle. Zet tot gebruik apart.

Bereiding Chimichurri

1. Maal alle ingrediënten voor de Chimichurri fijn in een maalmolen en zet tot gebruik apart. Als de Chimichurri te droog is voeg dan nog wat olijfolie toe.

Bereiding rijst

1. Doe 1 glaasje rijst en 1,5 glaasje water (met wat zout) in een gesloten ovenplaat of schaal en zet deze 20 minuten in de stoomoven op de 100% stomen stand.
2. Zodra de rijst gaar is serveren we deze op een bord tezamen met de geroosterde kipdij, Chimichurri en de zoetzure groenten.

Bereiding kipdij

1. Marineer de kipdij filets met de olijfolie, ras al hanout en wat zout. Dit mag best 24 van tevoren.
2. Bak de kipdij filets in een pan goudbruin aan beide kanten.
3. Gaar de kipdij filets in de oven op ca. 120 graden – mbv de kerntemperatuurmeter – tot een kerntemperatuur van 75 graden.