

Kippendij met kruidige wortelcrème, *en witlof*

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Kookplaten
Stoomoven

Ingrediënten

- 4 kippendijen
- 2 à 3 wortelen
- 8 witlof
mespuntje kardamom (gemalen)
- mespuntje steranijs (gemalen)
- ¼ citroen
- 1 el olijfolie
- zonnebloemolie, peper & zout

Bereidingswijze

1. Verhit een oven op circulatiegrill 180° C.
2. Schil en snijd de wortel in stukken. Doe ze samen met de witlof op een bakplaat met bakpapier en kwast alles in met wat zonnebloemolie, peper & zout. Leg de overlangs doorgesneden witlof erbij.
3. Doe de bakplaat in de oven en voeg stoom stand 2 (gemiddeld) toe. Gaar de groenten in 20 minuten tot goudbruin. Controleer door te prikken of de witlof gaar is.
4. Staafmix de wortel met de olijfolie en de mespuntjes kardemom en steranijs. Breng op smaak met wat citroensap (1 el) en peper & zout.

De kip perfect garen:

1. Verwarm een teppanyaki-plaat of rvs pan voor op de inductieplaat stand 7. Giet er, als de plaat heet is, 5 el olie over en bak de kip rondom goudbruin aan.
2. Gaar de kip langzaam af in de voorverwarmde oven op 120° C, met de kerntemperatuurmeter op 72° C.

Serveren

1. Lepel de wortelpuree op een warm bord (of maak quenelles).
2. Leg de kip op wat groen (rucola of waterkers, etc.)
3. Stapel de witlof er kruislings naast.
4. Besprenkel er wat extra vergine olijfolie omheen.