



Naam:

Klas: Datum:

Kip met dragonroomsaus

We maken voor dit gerecht onze kip op 2 manieren klaar. 1 keer mooi goudbruin gebakken in de pan en 1 keer sous vide. Zo kunnen we het verschil tussen de beide bereidingswijzen smaken

Voor 4 personen

Verwarm de oven op 70°C – om de kip warm te houden

1. De gebakken kip

4 kipfilets

2 eetlepels boter

Peper en zout

1. Verhit een pan, voeg de boter toe en leg er de kipfilets in. Bak ze rondom mooi bruin en kruid met peper en zout

2. Verlaag de temperatuur van je vuur en laat de kip garen. Je kip is gaar, wanneer je er met een mesje in prikt en het sap doorzichtig is. Roze sap = ongere kip. Bak je kip ook niet te lang – want dan wordt ze te droog. Haal de kip uit de pan en leg ze op een bord. Hou ze warm in de oven

2. De sous vide kip

4 kipfilets

1 eetlepel boter

Peper en zout

1. Kruid de kip met peper en zout

2. Steek ze in een vacuumzak

Takje dragon

3. Voeg de boter toe en steek er een takje dragon bij

4. Vacumeer de zak en gaar de kip sous vide op 64°C gedurende 1 uur

5. Haal de kip uit het water en haal uit de zak. Giet het vrijgekomen vocht zeker niet weg gebruik het voor je saus

Boter

6. Verhit een pan, doe er boter in en bak de kip langs alle zijden kort mooi bruin.

Hou ze warm in de oven. Maak je saus zoals beneden aangegeven.

Dragonroomsaus

- | | |
|--------------------------|--|
| 2 sjalotten | 3. Snipper de sjalotjes zeer fijn |
| 4 takjes dragon | 4. Haal de blaadjes van de dragon, gebruik de stokjes voor de saus |
| 1 eetlepel boter | 5. Doe eventueel een extra lepel boter in de pan van de kip |
| | 6. Voeg de sjalotjes toe en laat ze zacht stoven |
| 100 ml witte wijn | 7. Blus met de witte wijn en laat inkoken, voeg de stokjes van de dragon toe |
| 200 ml gevogeltebouillon | 8. Voeg de bouillon (en kookvocht van de sous vide kip) toe en laat eveneens ½ inkoken |
| 200 ml room | 9. Voeg de room toe en laat de saus dik inkoken |
| Peper en zout | 10. Kruid met peper en zout |
| Dragonblaadjes | 11. Snipper de dragon fijn en roer onder de saus – haal de saus van het vuur |
| | 12. Haal de kip uit de oven en serveer met de saus |

Tip: Is je saus te dun? Haal een beetje saus uit je pan en doe in een kopje. Meng er een beetje maizena onder en roer goed, voeg terug toe aan de saus en laat kort koken.