



WIJNBOX

Ramón Roqueta Tinto
Houtgerijpte tempranillo smaakt heerlijk bij paddenstoelen. Vanwege zijn soepele structuur is deze tinto bovendien niet te zwaar voor de kip. Een goede combi dus!



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be



Kijk maandag om 21.30 uur naar *Over smaak valt te twisten* voor het gerecht van volgende week!

WEEK 38
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Kippendij met paddenstoelenmix, bataatcrème en rode wijnsaus

Maak zelf de duxelle

Een culinair hoogstandje in de box, gebaseerd op het prijswinnende gerecht van het tv-programma *Over smaak valt te twisten*. Het kost je wel wat meer tijd, maar het is een goed recept om je kookkwaliteiten te tonen. Is het lettertype van dit recept te klein? Download het recept op onze website en zoom in! bewaar in de koelkast



45-50 min



veel handelingen



eet aan het begin



glutenvrij



Paddenstoelenmix



Kippendij



Sjalot



Knoflook



Pistachenoten



Tijm



Rozemarijn



Bataat



Laurierblad



Rode wijn

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot	1	2	3	4	5	6
Knoflook	1	2	2	3	3	4
Paddenstoelenmix (g)	175	350	525	700	875	1050
Pistachenoten (g) 8) 19) 22)	10	20	30	40	50	60
Kippendij	1	2	3	4	5	6
Tijm (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Rozemarijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Laurierblad	½	1	1½	2	2½	3
Rode wijn (ml) 12)	100	180	280	375	460	560
Bataat (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)*	1½	3	4½	6	7½	9
Runderbouillonblokje*	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

8) Noten 12) Sulfiet
Kan sporen bevatten van **19) pinda's en 22)** (andere) noten.

Benodigdheden

Koekenpan, ovenschaal
2x, fijne zeef, pan met deksel

Voedingswaarden 860 kcal | 30 g eiwit | 69 g koolhydraten | 40 g vet, waarvan 17 g verzadigd | 12 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 180 graden. Snipper de sjalot en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de paddenstoelenmix fijn en hak de pistachenoten grof. Snijd het dikke gedeelte van de kippendij met een scherp mes open tot een platte filet en bestrooi met peper en zout.



2 Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de kippendij op hoog vuur, in 3 - 4 minuten lichtbruin. Haal uit de pan en bewaar in een ovenschaal. Fruit de helft van de sjalot en de helft van de knoflook 1 minuut in dezelfde koekenpan op middellaag vuur. Voeg de paddenstoelenmix, tijm en rozemarijn toe en bak 3 - 4 minuten. Breng op smaak met peper. Laat het mengsel, wat je een duxelle noemt, uitlekken in een fijne zeef.

3 Verdeel de helft van de duxelle over de kippendij en bestrooi met de pistachenoten. Bak 17 - 20 minuten in de oven.

4 Verhit ondertussen ½ deel van de roomboter in dezelfde koekenpan en fruit de overige sjalot en overige knoflook 1 minuut. Voeg het laurierblad en rode wijn toe. Verkruiemel het bouillonblokje erboven en voeg 100 ml water per persoon toe. Breng aan de kook en laat op middelmatig vuur inkoken tot een kwart.



5 Schil of was de bataat grondig en snijd in parten. Zorg dat de bataat net onder water staat in een pan met deksel, breng afgedekt aan de kook en laat 10 - 12 minuten koken. Giet af, bewaar het kookvocht en laat uitstomen. Stamp de bataat tot een puree met ½ deel van de roomboter. Voeg eventueel wat kookvocht toe. Breng op smaak met peper en zout.

6 Zeef de rode wijnsaus en giet terug in de koekenpan. Snijd de overige koude roomboter in blokjes en roer op het laagst door de rode wijnsaus op laag vuur. Verwijder het laurierblad en meng de gezeefde uitjes door de overige duxelle in een ovenschaal en zet de laatste 3 minuten bij de kippendij in de oven om op te warmen.



7 Verdeel de bataatcrème over de borden. Leg de kippendij met de duxelle erbij en schenk de rode wijnsaus erover.