

INGREDIËNTEN

KROKANTE HARISSA KIP:

- 2 kippenfilets
- 2 el harissa
- Zeste van 1 citroen
- 1 tl lookpoeder
- 1 eiwit
- 1 tl zout
- 1 zakje panko
- 1 el zonnebloemolie

APPEL-PERZIK COMPOTE:

- 1 kg Jonagold of Elstar appels
- 6 halve perziken (vers of uit blik)
- 1 el oranjebloesemwater
- 1 el gesmolten boter

GEBAKKEN AARDAPPELEN:

- 500g vastkokende aardappelen, gestoomd
- 1 el olie (naar keuze)
- 1 tl korianderzaad of -poeder
- Wat muskaatnoot, vers geraspt
- Snuifje zout
- Een paar takjes waterkers voor garnering

Krokante harissa kip met perzik-appel compote en gebakken aardappelen



4 personen



+/-60 min.

(35 min. bereidingstijd)

Dit is kip met appelmoes en frietjes maar dan Tunesisch geïnspireerd. De kip wordt gemarineerd in harissa en krijgt een krokant jasje met panko. De appelmoes is verrijkt met perzik en oranje bloesem en daarbij komen heerlijk gebakken patatjes. Een heerlijke klassieker, net iets anders. Zo heerlijk wel deze nieuwe twist!





BEREIDINGSWIJZE:

AARDAPPELEN:

Snijd de aardappelen doormidden en meng ze met olie en kruiden. Bak ze 20 minuten goudbruin op 185°C, op hoge lichtsnelheid. Na 10 minuten voeg je de kip toe.

KIP MARINADE:

Snijd de kipfilets in dunne repen. Meng in een kom de harissa, citroenzeste, lookpoeder, en zout. Wentel de kiprepen in het eiwit en daarna in de panko. Druk goed aan en leg naast en op de gebakken aardappelen. Bak verder voor 15 minuten op 185°C, op full lichtsnelheid.

COMPOTE:

Schil en snijd de appels en perziken in stukjes. Hou een halve appel over als garnituur. Meng met de gesmolten boter en oranjebloesemwater in het bakaccessoire. Bak op 200°C gedurende 10 minuten, op halve lichtsnelheid. Afhankelijk van de appelsoort, kan het langer duren. Laat de compote in stukken of pureer naar wens.

APPELROOSJES:

Maak met de resterende halve appel dunne schijfjes, snijd in tot het midden en rol op tot roosjes.

Gebruik een inox vormpje om de compote mooi op het bord te krijgen. Arrangeer de aardappelen eromheen en leg de krokante kip bovenop. Werk af met appelroosjes en waterkers.

Voor een meer casual stijl, zet de bakplaat op tafel en iedereen kan zichzelf bedienen.