

RECEPT VAN DE MAAND

SEPTEMBER

KIP IN KARNEMELK, MAIS, ZOETE AARDAPPEL EN MANGO CHUTNEY

WIJN: LA BORIE, CHARDONNAY PAYS D'OC, FRANKRIJK



RECEPT VOOR
4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de kip:

4 kipfilets
1/2 ltr karnemelk
1/2 el paprikapoeder
1/2 tl kerrie
1 el gemberstroop
2 tenen knoflook
1 tl uienpoeder
2 eieren
Scheutje melk
3 el patentbloem
1/2 zak nacho's

Voor de zoete aardappel:

2 zoete aardappels
1 blikje maiskorrels
1 sjalot
3 flinke augurken
2 el mayonaise
1 el griekse yoghurt
1/2 el mosterd
1 el gehakte peterselie
1/2 el gehakte bladselderij
1 dash worchester sauce
Peper en zout

Voor de mango chutney:

750 gr mango, uit de diepvries (je kunt ook verse nemen, maar dit is makkelijk, voordelig, net zo lekker)
3 flinke uien
2 rode pepers
1/2 el kurkuma
1/2 tl komijn
1/2 tl kardamom gemalen
1/2 tl kaneel
3 el gembersiroop
1 kippenbouillon blokje
4 el witte wijn azijn.
Sap en seste van 2 limoenen
Olijfolie

BEREIDING

Voor de kip:

Snij de kipfilets schuin doormidden, zodat ze al wat platter worden. Leg er een vel huishoudfolie op en sla de filet tot schnitzels. Als je er z.g. "fingerfood" van wil maken, snij ze dan in 3 of vier stukjes. Leg even weg, afgedekt in de koelkast. Meng in een ruime kom de karnemelk, de gemberstroop en de kruiden door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Leg de schnitzels in de karnemelk en laat minimaal 6 uur marineren, afgedekt in de koelkast. Doe de nacho's in een blender en blend tot een mooi poeder. Wil je een wat groffe korst, blend dan wat korter. Klop de eieren met de melk los, breng op smaak met peper en zout. Haal de schnitzels uit de karnemelk, spoel ze af en dep ze droog met keukenpapier. Ze zijn nu boterzacht geworden door het zuur van de karnemelk. Zet een diep bord met de bloem, dan een schoon bord, dan het ei en dan het nacho poeder naast elkaar. Haal de schnitzels eerst allemaal door de bloem, leg op het lege bord, daarna 1 voor 1 door het ei en door het nacho poeder. Zorg dat je steeds dezelfde hand gebruikt om de kip door het ei te halen, dan heb je steeds een schone hand over. Leg de schnitzels op een schaal, niet op elkaar! Laat ze een paar uur drogen, onafgedekt in de koelkast. Zet een pan met een flinke laag arachide olie op. Als het heet genoeg is bakken we de schnitzels goed bruin en knapperig, vlak voor het serveren.

Voor de zoete aardappel:

Schil de aardappel zodanig dat het witte laagje eraf is. Snijd de aardappel in blokjes van 1 cm. Stoom in de oven, of blanceer heel kort, ze moeten nog een bite hebben. Laat afkoelen en uitwasemen op een ruime schaal, ze moeten snel koud worden. Anders garen ze teveel door. Snij de sjalot ragfijn. Doe in een ruime kom. Snij de augurken ook in stukjes van 1 cm. Meng alles door elkaar in de kom, schep voorzichtig om. Breng op smaak met worchester sauce, peper en zout. Laat een paar uur inwerken op elkaar.

Voor de mango chutney:

Dit is voor een flinke hoeveelheid, je kunt het inmaken maar ook invriezen voor later. Is dit teveel, deel de ingrediënten dan doormidden of in vieren.

Snij de uien in kwart ringen. Haal de zaadjes uit de rode peper. Dat doe je door hem in de lengte door te snijden en dan alle zaadjes te verwijderen. Haal ook de witte stukken eruit. Snij de rode peper ragfijn. Verwarm wat olijfolie in een pan en voeg de ui toe. Bak dit even aan, als het gaat kleuren de kruiden erbij doen en weer even aanbakken. Dan de gemberstroop, mango, azijn en het bouillon blokje erbij. Zet op een rustig vuurtje en laat pruttelen voor een half uur. Roer af en toe rustig door.

De schnitzels is het enige warme gerecht, de salade en de mango chutney kan van tevoren gemaakt worden. Een dag van tevoren is aan te bevelen, de smaak van de salade en van de chutney zal voller worden na een nachtje "rijpen" in de koelkast.

Schenk hier de Chardonnay van La Borie bij, gekoeld op 10 graden.

Prosit!

Ab Tamis, chefkok van De Wijnproevers.

