



Hoofdgerechten

In de oven gegaarde kip in maïskorst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 theelepels paprikapoeder (gerookt)
4 eetlepels cheddar (geraspt)
2 gele paprika's (in reepjes)
1 rode chilipeper (in ringen)
2 rode uien (gesnipperd)
2 lente-uitjes (in ringen)
800 gram kippenboutjes
15 gram pure chocolade
200 milliliters passata
2 eetlepels harrisa
handvol peterselie
handvol koriander
4 tomaten (rijpe)
2 lookteentjes
300 gram rijst
1 ijsbergsla
olijfolie
peper
zout

Voor de maïskorst

500 gram zoete maïs (korrels)
50 gram boter (gesmolten)
3 eetlepels volle melk
3 eieren

Bereidingswijze

Snij de tomaten in partjes. Bak de uien glazig in olijfolie. Pers er de look bij en voeg de kippenbouten, paprikareepjes en de harissa toe. Kruid met peper en zout en bak 5 minuten. Schep er tomatenpartjes en de passata onder. Giet er 300 ml water bij en laat, met het deksel op de pot, 30 minuten sudderen. Roer af en toe om.

Brokkel er de chocolade bij. Laat nog eens 45 minuten, zonder deksel, sudderen. Zet het vuur uit en roer er de gehakte koriander en peterselie onder.

Verwarm de oven voor op 180°C. Schep de kip met de saus in een ovenschaal. Giet de gesmolten boter in een blender. Voeg de maïskorrels, de melk, ei-dooiers en een snuf zout toe. Mix tot een pasta. Klop de eiwitten stijf en meng voorzichtig onder het maïsmengsel. Giet alles over de kip. Zet 30 minuten in de oven. Bedek met aluminiumfolie als de korst te donker wordt.

Kook de rijst gaar in licht gezouten water. Snij de ijsbergsla fijn. Meng er de chilipeper, lente-ui en Cheddar onder. Kruid met peper en zout en hussel met een scheutje olijfolie. Serveer, samen met de rijst, bij de kipschotel.

Tip: Extra knapperig? Gebruik een beetje maïsbloem.

Keukenbenodigdheden

Oven

Blender

