Hoofdgerechten

Krokante kip met appelmoes & aardappelchips

Voor *4* personen.

Ingrediënten

4 kip (filets)
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
8 aardappelen (vastkokende)
250 gram granola
100 gram bloem
2 eiwitten
arachideolie
peper
zout

Voor de appelmoes

4 appels (boskoop)
2 eetlepels suiker
1 kaneelstokje
2 steranijs

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de aardappelen schoon en snij ze in plakjes van 3 mm dik. Hussel ze door wat arachideolie en kruid met peper en zout. Leg de plakjes naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet 20 minuten in de oven en keer de plakjes halverwege om.

Schil de appels en snij ze in blokjes. Doe ze met een scheutje water in een pan en voeg de steranijs, het kaneelstokje en de suiker toe. Breng de appels op een zacht vuur aan de kook en laat 10 minuten sudderen.

Kruid de kipfilets met peper en zout. Doe de bloem, de eiwitten en de granola in 3 aparte kommen. Klop de eiwitten los met een vork. Wentel de kip eerst door de bloem, haal ze dan door het eiwit en vervolgens door de granola.

Bak de kip in hete olie goudbruin. Snij het vlees vervolgens in repen. Schep de appelmoes op de borden. Verdeel er de reepjes kip over en geef er de aardappelchips bij. Werk af met de bieslook.

Keukenbenodigdheden

Oven