



Hoofdgerechten

Saliekip met zoetzure, warme druiven en ricottapuree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram druiven (blauwe, gehalveerd)
1 kilogram aardappel (bloemige)
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
1 sjalot (gesnipperd)
1 tros andijvie
1 bosje salie
2 theelepels balsamicoazijn
snuifje kaneelpoeder
125 milliliter melk
200 gram ricotta
4 kip (filets)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Snij de kipfilets open. Verdeel er blaadjes salie over en klap de filets weer dicht. Steek ze vast met een cocktailprikker. Kruid met peper en zout.

Bak de kipfilets in boter goudbruin en gaar. Snij de andijvie klein en roerbak eveneens in boter 2 minuten. Kruid met peper en zout. Haal de kip uit de pan en hou warm. Fruit de sjalot in het bakvet. Voeg de druiven toe en bak ze in 10 minuten zacht. Breng op smaak met het balsamico-azijn en het kaneelpoeder. Leg de kipfilets terug in de pan.

Verwarm de melk. Giet de aardappelen af en stamp ze tot puree. Roer er de melk onder en vervolgens de ricotta en de bieslook. Kruid met peper en zout.

Schep de puree op de borden, verdeel er de andijvie over en leg er de saliekip met de druiven bij.

