

Gerookte kip met mango chutney

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Gerookte kip</p> <p>4 kipfilets á 600 g 80 g arachideolie 3 cm verse gember geschild en geraspt 10 g wodka 8 g chinese 5 kruidenpoeder 4 g grof zeezout 10 g chili-olie</p>	<p>Gerookte kip</p> <p>Dep de kip droog met keukenpapier, en maak in het oppervlak 3 tot 4 diagonale insnijdingen.</p> <p>Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom en bestrijk er de kip mee.</p> <p>Druk ook wat van het mengsel in de insnijdingen.</p> <p>Laat 60 minuten marinieren afgedekt in de koelkast.</p>
<p>Rookmengsel</p> <p>40 g suiker 40 g bloem 40 g groene theeblaadjes 6 stuks sterrenanijs (gevijzeld) 2 kaneelstokjes (gevijzeld) Zonnebloemolie om in te vetten</p>	<p>Rookmengsel</p> <p>Bekleed de binnenkant van de rookpan met aluminiumfolie.</p> <p>Doe de ingrediënten voor het rookmengsel in de rookpan en meng deze door elkaar. Zet de bodemplaat in de rookpan en leg de kipfilets op het ingevette rooster.</p> <p>Zet het deksel op de rookpan en zet op hoog vuur tot je de rookgeur ruikt.</p> <p>Hef zo nodig het deksel even op om te kijken of er al rook is.</p> <p>Zet het vuur op medium laat nog 12 minuten roken.</p> <p>Verwarm de middelste oven voor op 160 graden.</p> <p>Haal de deksel van de rookpan en zet deze met de kip in de voorverwarmde oven. Zet de kernthermometer van de oven in de kip in het dikste gedeelte van de filet. Stel de kerntemperatuur op 72 in. Voeg vocht toe in de oven (6 blauwe balletjes.)</p> <p>Haal de pan uit de oven zodra hij aangeeft dat de kip op temperatuur is. Controleer met een losse temperatuurmeter of de kip inderdaad op de dikke delen 72 graden is. Iets meer mag, minder niet!</p> <p>Haal de kip uit de rookpan en snijd het in schuine plakjes.</p>

MENU December

<p>Mango Chutney</p> <p>1 rode ui 40 ml citroensap 50 ml sinaasappelsap 36 ml rode wijnazijn 2 g garam masala 2 g kerriepoeder 500 g mango stukjes vers of diepvries 25 g honing 25 g bruine suiker 4 g verse gember geschild en geraspt ½ chilipeper (zonder zaadlijsten) 1 grote of 2 kleine teentjes knoflook geraspt 20 ml arachideolie zout naar smaak</p>	<p>Mango Chutney</p> <p>Meng het citroensap, met de wijnazijn, kerriepoeder en garam masala, apart.</p> <p>Verhit de olie en fruit hierin de zeer zeer fijn gesneden rode ui. Voeg de chilipeper, gember en knoflook toe en bak dit even kort mee.</p> <p>Roer de fijngesneden stukjes mango erdoor, giet de citroen met de azijn erbij en voeg de bruine suiker en honing toe.</p> <p>Breng dit aan de kook en laat het op zacht vuur 15 minuten pruttelen.</p> <p>Na 15 minuten zal de gele kleur plaatsgemaakt hebben voor een bruine kleur.</p> <p>Voeg nu het sinaasappelsap toe. Laat dit in ca 25 tot 35 minuten op zacht vuur pruttelen.</p> <p>Als je chutney te droog wordt tijdens het koken voeg je kleine scheutjes water toe.</p> <p>Breng de chutney op smaak met zout.</p>
<p>Pittige Klets kopjes</p> <p>100 g poedersuiker 35 g gesmolten boter 65 g chilisaus 50 g zwart sesamzaad 20 g bloem 20 g sinaasappelsap 20 g water</p>	<p>Pittige Klets kopjes</p> <p>Meng de ingrediënten tot een beslag. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten.</p> <p>Doe het beslag in een spuitzak en spuit dopjes op een siliconenmat.</p> <p>Bak de kletskoppen ongeveer 10 minuten in een oven van 160 gr tot ze mooi bruin zijn.</p>
<p>Eindbewerking</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Maak een spiegel van de mangchutney in het midden van het bord. Leg daar de plakjes kipfilet op en steek er een kletskopkoekje</p> <div data-bbox="678 1536 1236 1904" data-label="Image"> </div>