



SOUS VIDE GEGAARDE BRESSE KIP MET KROKANT VAN MORILLE, DOPERWTSCHOUTEN, PARELGORT MET TRUFFEL EN DASLOOK

Receptuur:

Sous vide gegaarde Bresse kip

- Bresse kip 1 stuks
- Laurier 2 stuks
- Kruidnagel 1 stuks
- Roomboter 100 gr
- Tijm 6 takjes
- Sjalotjes 1 stuks
- Verse peper
- Zeezout

Krokant van morille

- Morille 40 gr
- Roggenbrood 40 gr
- Roomboter 40 gr

Parelgort met truffel

- Parelgort 250 gram
- Water 200 ml
- Kippenbouillon (residu sous vide) 100 ml
- Oude kaas 100 gr
- Olijfolie extra virge 50 gr
- Truffel tapenade 10 gr

Garnering

- Doperwtscheuten 1 bakje
- Daslook 8 stengels
- Morille 8 stuks
- Room 50 ml

Kooktechnieken

- Sous vide

Sous Vide koken houdt in dat je met behulp van een vacuümtechniek kookt. Door Sous Vide koken blijven producten langer houdbaar en blijft de fijne smaak goed behouden
- Geklaarde boter

Boter die gesmolten is om de vaste bestanddelen en het water te scheiden van het vet

Kritische aandachtspunten:

1. Parelgort moet rustig worden verwarmt. Laat het eind resultaat vochtig zijn zoals risotto.
2. De Bresse kip is gaar als deze een kerntemperatuur van 70°C heeft.

Werkwijze:

Sous vide gegaarde Bresse kip

1. Deel de Bresse kip op en plaats het karkas met de filets en de vleugels in een vacuüm zak en de poten en het rug stuk in de tweede vacuüm zak.
2. Maak de sjalotten schoon en snijd in grove parten en verdeel over de zakken. Voeg de overige ingrediënten ook over de twee zakken. Voeg aan beide zakken een klein scheutje witte wijn toe.
3. Trek de zakken vacuüm en leg ze in een pan water en verwarm deze tot 80 graden. Zet de pan in de oven op 100°C en gaar gedurende 2,5 uur. Haal de zakken uit de pan en laat gesloten afkoelen.
4. Neem de kip stukken eruit en leg op en snijdbank. Zeef het vocht en bewaar dit.
5. De filet van het karkas snijden en apart zetten. Het vlees van de poten nemen en de segmenten uit elkaar halen. Zet apart.

Krokant van morille

1. Week de morilles in gekookt water gedurende 40 minuten. Was deze daarna grondig schoon tot al het zand is verwijderd. Bewaar de 9 mooiste exemplaren. Hak de overige morilles met het roggenbrood fijn en vermeng met de roomboter. Breng op smaak met peper en zout.
2. Rol dit uit op een bakmatje tot 2 mm en leg een bakmatje en een bakplaat erop. Zo blijft het deeg mooi strak.
3. Bak op 160°C graden gedurende 15 minuten krokant. Laat afkoelen en breek grove langwerpige stukken.

Parelgort met truffel

1. Kook de parelgort gedurende ca. 30 minuten in water en de helft van de kippenbouillon. Zeef en breng op smaak met peper, zout, truffeltapenade en roomboter.
2. Rasp 100 gr oude kaas en zet apart.

Garnering

1. Kook de andere helft van de kippenjus in en voeg 50 ml room toe en breng op smaak. Deze jus moet iets ingedikt zijn. Halveer de 9 mooie morilles en voeg toe aan de jus en verwarm.

Opmaak:

- Zout de filet en bak de huid kort krokant en laat even rusten. Trancheer de filet.
- De poten voorzien van zout en peper en in geklaarde roomboter goudbruin bakken.
- Verwarm de parelgort en meng met oude kaas en een beetje truffel. Voeg olijfolie toe en een scheutje water eventueel. Plaats een steker op het bord en druk mooi stevig.
- Schik de stukken kip op het bord. Bedruip de kip met room en leg enkele morilles op het bord. Plaats de stukken krokante tuile en garneer met daslook en doperwtenscheuten