

Gepaneerde kip met roomsaus

Datum: 19-11-2007
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Roomsaus:
- 6 tenen knoflook
- 1 liter kippenbouillon
- 5 dl. slagroom
- 100 gram boter
- peper
- zout

Gepaneerde kip:
- 4 dubbele maiskip filets
- 2 stuks eieren
- 1 zakje japans broodkruim
- 2 dl. arachideolie
- peper
- zout

Aardappelkoekjes:
- 1 kg. aardappelen
- 1 eetl. gebakken uien
- 0,5 eetl. fijn gehakte peterselie
- paneermeel
- scheut olie
- 40 gram boter
- 1 dl. melk
- zout
- nootmuskaat

Peultjes:
- 800 gram peultjes
- 50 gram boter
- zout
- peterselie

Bereidingswijze:

Roomsaus:
Breng de bouillon aan de kook in een middelgrote pan, voeg de gesnipperde knoflook toe en laat het geheel 15 min. trekken. Giet in de blender of keukenmachine en pureer. Giet de verkregen knoflookbouillon door een zeef in de pan terug en laat inkoken tot 1/4, voeg de room toe en laat weer tot de helft inkoken. Kort voor uitserveren de saus verwarmen en er de koude boter doorkloppen. De saus mag niet meer koken. Breng op smaak met peper en zout.

Gepaneerde kip:
Klop de eieren los met wat peper en zout. Snij de dubbele kipfilets in de lengte in vieren, haal ze door het ei en door het broodkruim. Giet arachideolie in een pan en bak de kipfilets aan elke kant 1 minuut. Leg ze in een ingevette ovenschaal en zet ze 6 minuten in een, op 200 graden voorverwarmde, oven.
Geef hierbij aardappelkoekjes met peultjes

Aardappelkoekjes:
Aardappels schillen en in stukjes snijden, in water en wat zout aan de kook brengen, daarna afgieten en boter toevoegen. Voeg onder het "stampen", in delen, de melk toe en maak zo een stevige puree. Vermeng haar met de gebakken uien en fijn gehakte peterselie.
Vorm er platronde koekjes van, wentel ze door paneermeel en bak ze in hete olie aan weerzijde vlug bruin.

Peultjes:
Peultjes wassen, ongeveer 10 min. koken tot ze nog knapperig zijn. Afschudden en boter in de pan, strooi er peterselie overheen.