



Kippendijfilet met aardappelschuim en truffel

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Tussengerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten kippendijfilet:

- 600 gram kippendijfilet
- 100 gram bosui
- 60 gram wortel
- 2 el water
- 100 ml jus de volaille
- 1 truffel
- versgemalen witte peper
- fijn zeezout
- zonnebloemolie

Ingrediënten schuim van aardappel:

- 300 gram aardappel (kruimig)
- 150 gram room
- 50 gram boter
- 50 gram eidooier
- fijn zeezout

Bereiding kippendijfilet:

- Verwarm de oven voor op 180 °C .
- Snijd de kippendij en de wortel in kleine, gelijkmatige stukjes. Snijd de bosui in fijne ringen en houd een derde apart voor de afwerking.
- Verhit een scheut zonnebloemolie in een ovenbestendige pan. Bak de stukjes kippendij ongeveer 1 minuut op middelhoog vuur zodat het vlees licht begint te kleuren.
- Voeg vervolgens direct de wortel en twee derde van de bosui toe en bak alles samen enkele minuten verder, totdat het vlees goudbruin kleurt en de groenten beginnen te garen.
- Blus de pan daarna af met een klein scheutje water en roer met een houten lepel over de bodem van de pan zodat de gekarameliseerde aanbaksels loskomen. Deze geven extra smaak aan de saus.
- Schenk vervolgens de jus de volaille in de pan en voeg indien nodig nog 2 eetlepels water toe om het geheel sappig te houden. Zet de pan in de voorverwarmde oven van 180 °C en laat de kippendij ongeveer 20 minuten rustig garen.
- Haal de pan uit de oven en schep de kippendij kort uit de jus. Laat de saus op het fornuis enkele minuten zacht inkoken tot deze licht stroperig wordt. Leg de kippendij vervolgens terug in de pan en laat het vlees nog ongeveer 5 minuten rusten in de warme jus, zodat het extra mals en sappig blijft.
- Tip: een klein scheutje sojasaus kan aan de jus worden toegevoegd voor extra diepte en een lichte binding. Dit sluit bijzonder mooi aan bij het aardse aroma van de truffel.

Bereiding aardappelschuim:

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in ruim gezouten water. Zodra ze zacht zijn, zet je het vuur uit maar laat je de aardappelen nog ongeveer 5 minuten in het warme kookvocht rusten.
- Bewaar 150 ml van het kookvocht en giet de aardappelen daarna af. Druk de aardappelen direct door een fijne zeef samen met de room, boter en een deel van het kookvocht. Klop het op, zodat er een zijdezachte, lumpvrije massa ontstaat. Roer de eidooier erdoor en breng op smaak met fijn zeezout.
- Doe de warme aardappelmassa in een sifon (kidde) met NO₂-patronen en houd deze warm. Schud krachtig voor gebruik. Heb je geen sifon, dan kun je het mengsel ook luchtig opkloppen met een garde of keukenmachine.

Serveren:

- Spuit een luchtige wolk aardappelschuim iets uit het midden van het bord. Rasp of schaaf royaal verse truffel over het warme schuim zodat het aroma zich direct opent. Verdeel daarna de sappige stukjes kippendij ernaast of deels erop en lepel een beetje van de ingekookte jus rond het vlees.
- Druppel eventueel een paar druppels goede olijfolie over het schuim voor extra glans en smaak. Werk het gerecht af met de achtergehouden bosui voor een frisse toets.

Bon appétit!