



POMPOENPUREE MET GEBAKKEN KIP EN SHIITAKESAUS

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: België

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 50 minuten

Ingrediënten pompoenpuree:

- 500 gram aardappelen, geschild en in grote stukken gesneden
- 700 gram kabocha-pompoen, geschild, pitten verwijderd en in stukken gesneden
- 3 tenen knoflook, gepeld en geplet
- 10 gram ongezouten roomboter

Ingrediënten kipfilets:

- 10 gram ongezouten roomboter
- 4 kipfilets met vel
- fijn zeezout
- versgemalen zwarte peper
- paprikapoeder

Ingrediënten shiitakesaus:

- 1 sjalot, in julienne gesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 10 gram ongezouten roomboter
- 500 gram shiitake
- 1 takje verse rozemarijn, naaldjes fijngesneden
- 50 ml cognac of brandy
- 200 ml rundfond
- 200 ml volle room
- 1 snufje versgemalen nootmuskaat

Ingrediënten picklesroomsaus:

- 2 el piccalilly
- 2 el mayonaise
- 1 el crème fraîche
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 tl citroensap
- snufje kurkuma (optioneel, voor een warmere kleur)
- fijn zeezout, naar smaak
- versgemalen witte peper, naar smaak

Ingrediënten garnering:

- 1 bosje waterkers

Bereiding picklesroomsaus:

- Meng de piccalilly, mayonaise en crème fraîche tot een gladde, lichte saus.
- Voeg de mosterd en het citroensap toe — dit geeft precies die levendige frisheid die zo mooi afsteekt tegen de romige pompoen.
- Geef eventueel iets meer kleur met een snufje kurkuma.
- Breng op smaak met een snufje zout en witte peper.
- Laat de saus 10 minuten rusten, zodat mosterd, zuren en romigheid kunnen versmelten tot een rond geheel.

Bereiding pompoenpuree:

- Breng in een ruime pan water aan de kook.
- Voeg de aardappelen, pompoen en knoflook toe en kook ze in ongeveer 16 minuten gaar.

Bereiding kip:

- Smelt, terwijl de pompoen en aardappelen koken, 10 gram boter in een koekenpan.
- Kruid de kip met zout, peper en paprikapoeder.
- Bak de kip ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur op de velkant, totdat het vel goudbruin en krokant is.
- Leg een stuk bakpapier op de kip en plaats er een kleine deksel op, zodat het geheel licht wordt aangedrukt.
- Draai het vuur laag en laat de kip zachtjes verder garen.

Bereiding shiitakesaus:

- Smelt 10 gram boter in een ruime koekenpan.
- Bak de shiitake ongeveer 3 minuten in de bruisende boter.
- Voeg de sjalot, knoflook en rozemarijn toe en bak deze een paar minuten mee.
- Zet de afzuigkap uit en giet de cognac in de pan met shiitake. Steek aan en flambeer tot alle vlammen gedoofd zijn.
- Het is nu weer veilig om de afzuigkap aan te zetten.
- Blus af met de fond en de room.
- Breng op smaak met zout en peper en laat de saus iets inkoken.

Afwerking:

- Giet de aardappelen, knoflook en pompoen af en laat even uitdampen.
- Doe 10 gram roomboter in de pan en stamp het geheel met een pureestamper tot een mooie puree.
- Schep 2 eetlepels van de picklesroomsaus door de puree.
- Breng de puree verder op smaak met wat zout, peper en nootmuskaat.

- Verwijder het bakpapier van de kip en draai de filets om om nog even de andere zijde te bakken.
- Haal de filets uit de pan en trancheer het vlees in mooie plakken. Het snijden gaat het best wanneer je de velzijde onder legt.

Opmaak:

- Schep een flinke lepel pompoenpuree op voorverwarmde borden.
- Dresseer het vlees naast de puree en lepel er wat shiitakesaus over.
- Garneer met een toefje waterkers.

Smakelijk!

Bon appétit!

19-11-2025