Kipfilet met spelt, gekarameliseerde hazelnoten en boontjes

10 personen



Ingredients

- 500 g Kipfilet Chico
- 50 g hazelnoten
- 25 g honing
- 300 g spelt
- 500 g erwtjes
- 500 g fijne boontjes
- 1 bot kleine radijsjes
- 100 g mascarpone
- ¼ limoen
- Mini rode zuringblaadjes
- Scheutje azijn
- Groentebouillon
- Vinaigrette : 50 g abrikozenconfituur, 5 cl witte wijnazijn, 1 dl goede olijfolie, rode ras el hanout

Preparation

Snij de Kipfilet in fijne plakjes.

Vermeng de hazelnoten met de honing, leg ze op bakpapier en bak ze op 180°C gedurende ± 10 min.

Laat de spelt de dag voordien weken in koud water. Kook de spelt ± 20 min. in groentebouillon. Giet deze af en laat afkoelen.

Kook de erwtjes op zijn Engels bijtgaar en verfris. Reinig de boontjes, kook ze ook op zijn Engels bijtgaar en verfris. Leg de radijsjes 5 min. in wat azijn.

Vermeng de mascarponekaas met peper, zout, sap van ¼ limoen en de zeste ervan.

Vermeng de abrikozenconfituur, de witte wijnazijn, de olijfolie, de rode ras el hanout, peper en zout. Mix deze goed samen en smaak af.

Vermeng de groentjes met de spelt en leg ze op het bord. Werk het bord af met de plakjes kip, mascarpone, de gepekelde radijsjes, de hazelnoten, de rode zuring en de vinaigrette.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be