Ovengebakken Kipfilet met herbes de Provence en een abrikozen chutney

40 minuten

10 personen

Ingrediënten

- 10 Ovengebakken kipfilets
- Provençaalse kruiden
- Olijfolie
- 200 g zure room
- 1 kg aardappelen
- Cajunkruiden

Voor de chutney

- 200 g abrikozen
- 200 g ui
- 200 g gele paprika
- Olijfolie
- 150 g suiker
- Tijm & laurier
- Scheutje witte wijnazijn

Bereiding

Maak een mengeling met Provençaalse kruiden en wat olijfolie. Wrijf er de Kipfilets mee in en bak deze op de BBQ aan beide kanten.

Snij de aardappelen in fijne plakjes, was deze in koud water en dep deze droog. Bak de chips krokant in een frituurpan en kruid af met cajunkruiden.

Snij de abrikozen, de ui en de gele paprika in brunoise. Sueer de ui en de paprika tot ze glazig zijn en voeg er dan de abrikozen aan toe. Voeg er nu de tijm, laurier en de suiker aan toe en laat doorkoken gedurende ± 15 min. Werk af met een scheutje witte wijnazijn en kruid af met peper en zout.

Leg de kip op het bord, voeg er wat chutney bij en spuit de zure room ernaast. Serveer met wat chips.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be