



HET WITTE GOUD

Cockerel met witte asperges, morilles en La Ratte aardappels

2 PERSONEN

⌚ 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 1 cockerel (of ander klein kippetje)
- 🍴 300 gram witte asperges
- 🍴 3 gram gedroogde morilles
- 🍴 500 gram La Ratte aardappels
- 🍴 2 gram gedroogde dragon
- 🍴 10 gram verse dragon
- 🍴 10 gram verse daslook
- 🍴 10 gram verse peterselie
- 🍴 30 gram boter
- 🍴 1 citroen
- 🍴 Zout & zwarte peper
- 🍴 Olijfolie

MATERIAAL: aspergepan, citruspers, kleine kookpan, grote kookpan, wok, zeef, bakplaat + bakpapier, heteluchtoven, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Heteluchtoven voorverwarmen op 200°C.
2. Kip met gedroogde dragon, zout en 2 blokjes boter vullen, buitenkant met zout kruiden.
3. Kip op bakplaat met bakpapier in oven circa 45-50 minuten garen.
4. Steeds met braadvet begieten.
5. Als kip gaar is, bedekken met aluminiumfolie, 5 minuten rusten.
6. Ondertussen aardappels wassen, in vieren snijden en in grote kookpan met ruim water en 1tl zout aan de kook brengen, 7-10 minuten voorkoken.
7. Dan water afgieten, aardappels bij kip op bakplaat leggen en gaar bakken.
8. Ondertussen peterselie wassen, fijnsnijden en opzij zetten.
9. Ondertussen morilles in 100 ml koud water circa 10 minuten weken.
10. Morilles met handen uit water halen, vocht uitpersen en in vieren snijden.
11. Kookpan met 100 ml vers water, zout en 1/3 van overige boter aan de kook brengen.
12. Morilles in water doen, van vuur halen en opzij zetten.
13. Na circa 30 minuten baktijd van kip, daslook en dragon wassen en fijn hakken.
14. Halve citroen uitpersen.
15. Kontjes van asperges afsnijden, circa 1 cm.
16. Asperges schillen, kopjes niet schillen.
17. Asperges in circa 1 cm dikke schuine stukken snijden.
18. Grote koekenpan op hoog vuur verhitten en overige boter daarin smelten.
19. Asperges daarin circa 2 minuten aanbraden.
20. Kruiden en morilles met vocht toevoegen, kort aan de kook brengen en met zout, peper en naar smaak citroensap op smaak brengen.
21. Aardappels met peterselie vermengen, met zout en peper kruiden.
22. Samen met kip en asperges serveren.

TIP: -

BRON: culy.nl

