



Open Tosti van Kemper landhoenfilets met mosterdsaus

2 PERSONEN

⌚ 80 minuten

Tosti tijd

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g kipfilet, van Kemper Landhoen
- 🍴 3 el witte wijn
- 🍴 200 ml gevogelte fond
- 🍴 5 takjes dragon
- 🍴 4 grote plakken desembrood
- 🍴 3 el olie
- 🍴 150 g spinazie
- 🍴 50 ml room
- 🍴 1½ el Doesburgse mosterd

MATERIAAL: oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bestrooi de kipfilet met peper en zout en leg in een steelpan.
3. Doe de wijn, fond en de helft van de dragontakjes erbij en breng de kip langzaam tegen de kook.
4. Doe een deksel op de pan en hou de kip ± 5 minuten tegen de kook (pocheren).
5. Draai het vuur uit en laat de kip nog ± 15 minuten afkoelen in het kookvocht.
6. Haal de kip er uit en houd warm onder folie.
7. Zeef het kookvocht van de kip en kook het in tot er 50 ml van over is.
8. Smeer de plakken desembrood in met 2 el van de olie en leg ze op een rooster.
9. Bak ze in 10 minuten tot grote goudbruine crostini's in de oven.
10. Breng het kookvocht met de room aan de kook en roer de mosterd er door.
11. Breng de saus op smaak met wat peper en zout.
12. Was de spinazie goed.
13. Verhit een wok op hoog vuur met de rest van de olie en bak hierin de spinazie een minuutje tot deze slinkt.
14. Bestrooi met wat zout.
15. Doe de spinazie in een zeef en laat even uitlekken.
16. Scheur de kipfilets uit elkaar in repen en beleg hiermee 2 reuze crostini's samen met de spinazie.
17. Leg ze op het midden van een bord en zet er een andere crostini schuin tegenaan.
18. Lepel de saus er omheen.
19. Ris de blaadjes van de rest van de dragontakjes, hak ze grof en strooi ze over het gerecht.

TIP: -

BRON: culy.nl

