



# Harissakip met olijven en kikkererwten

Recept van V-ZUG N.V.



|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| Bereiding | 45 Mins               |
| Gaartijd  | 1 Hrs                 |
| Porties   | 4                     |
| Apparaat  | Combair SE vanaf 2015 |

## Harissakip

800 g kippendijen, zonder bot, zonder huid  
2 knoflooktenen  
150 g olijven, Taggiasca, zonder pit  
2 el harissapasta  
1 el rietsuiker  
zout  
peper

Alle ingrediënten in een kom doen. De kip marineren en kruiden.

**Ovenruimte tot 160 °C op Hot air humid (voor)verwarmen**

1 blik kikkererwten, ca. 400 g  
2 citroenen  
400 g cherrytomaten

De kikkererwten in de porseleinen vorm doen en de gemarineerde kip op de kikkererwten leggen.

De citroenen halveren en in de porseleinen vorm leggen. Tenslotte de tomaten hierover verdelen. De vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Garen.

**Put the food in**

**Hot air humid 160 °C gedurende 1 Hrs**

De kip uit de gaarruimte nemen. De gekaramelliseerde citroenen uit de vorm nemen en uitpersen over de kip.

## Citroengremolata

50 g peterselie, glad blad  
1 citroen  
2 knoflooktenen





Voor de gremolata de citroenschil raspen en de citroen uitpersen. De knoflook schillen en persen. De peterselie van de takjes plukken en fijn hakken. Één eetlepel geraspte citroen, één eetlepel citroensap, knoflook en peterselie met elkaar mengen.

De citroengremolata met de kip serveren.

## Accessoires

---

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

25.02.2020

