Gepaneerde chickennuggets met gebakken aardappelpartjes en kruidenketchup

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2015

Aardappelpartjes

1 kg aardappelen, vastkokend, klein

3 el olijfolie

zout

peper

De aardappelen in de lengte in vier delen snijden en met olijfolie, zout en peper kruiden. Op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.

Chickennuggets

4 kippenborstjes, elk ca. 150 g

3 eieren

100 g bloem

250 g paneermeel

zout

paprika

Provençaalse kruiden

plantaardige olie

De kippenborstjes in nuggetgrote stukken met een dikte van ca. 3 cm snijden.

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Voor het paneren drie kommen klaarzetten: één kom met bloem, één kom met opgeklopte eieren en één kom met paneermeel.

De kipstukjes kruiden met zout, paprika en de Provençaalse kruiden.

De nuggets eerst door de bloem rollen, vervolgens in de opgeklopte eieren onderdompelen en daarna in het paneermeel leggen en omdraaien.

De gepaneerde nuggets op de met bakpapier beklede bakplaat leggen en met olie besprenkelen.

De bakplaat met de aardappelen op niveau 1 in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 10 Mins

De bakplaat met de nuggets op niveau 3 in de gaarruimte schuiven. Verder bakken.

Put the pastry in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 20 Mins

Kruidenketchup

100 g suiker, wit

100 g suiker, bruin

2 knoflooktenen

2 uien, middelgroot

2 gemberstukken, duimgroot

1 el peterselie

1 tl venkelzaad

1 tl korianderzaad

1 tl kruidnagel, gemalen

1 snufje currypoeder

1 peperoncini

200 ml rode wijn

800 g gepelde tomaten

De witte en de bruine suiker in de pan karamelliseren. De knoflook, de uien, de gember en de peterselie grof hakken. De kruiden inclusief peperoncini aan de suiker toevoegen. Goed roeren en met rode wijn blussen.

Ca. 30 minuten laten koken tot de massa ingedikt is.

De gepelde tomaten toevoegen en vervolgens gedurende nogmaals 60 minuten laten sudderen.

De ketchup met een staafmixer of een keukenmachine goed mixen en vervolgens door een zeef gieten om alle grove stukjes te verwijderen.

Vóór het serveren ca. 1 uur op een koele plek laten rusten. Als de ketchup te dun is, vóór het mengen een kleine hoeveelheid maïszetmeel toevoegen.

Tips

Voor de aardappelpartjes een kleine hoeveelheid rozemarijn aan de olijfolie toevoegen.

Accessoires

2 bakplaten

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019