



Kipfilet

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V6000 PowerSteam vanaf 2022

in een rösti-jasje

Aardappelen

400 g kruimige aardappelen, geschild
snufje zout

Kipfilet

4 kippenborstjes (à ca. 170 g)
2 plakken raclettekaas, gehalveerd
20 g rucola
4 tandenstokers
snufje zout
snufje peper
braadboter om aan te braden

Aardappelen

Rasp de aardappelen met een röstirasp in een kom en voeg een snufje zout toe. Laat de aardappelen ca. 15 minuten staan en pers deze vervolgens behoedzaam uit.

Kipfilet

Leg bakpapier op de bodem van de glazen schaal.
Snijd de kippenborstjes aan de zijkant open en vul met raclettekaas en rucola. Sluit de kippenborstjes met een tandenstoker. Royaal met zout en peper kruiden.





Verhit de braadboter in een braadpan, braad de kippenborstjes aan beide kanten scherp aan en zet de kippenborstjes vervolgens terzijde.

Rösti-iasje

Vorm met de helft van de aardappelen per kippenborstje een "aardappelbedje" op de voorbereide glazen schaal. Leg de kippenborstjes hierop, bedek deze met de rest van de aardappelen en druk de aardappelen aan.

Bakken

Bak de kippenborstjes gedurende 25 minuten op het middelste niveau met Power hete lucht & stoom op 220 °C.

Gaarstappen

Power hete lucht & stoom 220 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

Glazen schaal gehard

