KOOLRABI TRAYBAKE MET GEVULDE KIPPENDIJ SPIESEN!



Ik had tot dit recept nog nooit eerder met koolrabi gekookt. Ik vind het een hele verrassende groente met een heerlijke smaak. Ergens in verte proefde ikzelf een beetje een bloemkoolsmaak. Ik heb flink wat inspiratie opgedaan voor dit gerecht qua smaakcombinaties en bereidingswijzen. Ik moet zetten: het gerecht is echt een toppertje. De smaken zijn mooi uitgebalanceerd en ook mijn tafelgasten waren onder de indruk. Heel veel succes.





BENODIGDHEDEN VOOR 4-5 PERSONEN:

lrabi's
r. bospenen

- 6-8 tenen knoflook
- 2 rode uien
- Flinke hand met takjes tijm
- 3-4 el. olijfolie
- 3 el. gedroogde marjoraan
- Snuf peper en zout
- 6 kippendijen
- 12 plakjes parmaham
- 6 schijfjes geitenkaas
- 2-3 el. (kip)kruiden (ik gebruik de Balkan kruiden van Vanbeekumspecijeren.nl (http://vanbeekumspecijeren.nl/))
- 1 bakje Roseval bakaardappeltjes à 400 gram.

Bereiding:

1) Verwarm de oven voor op 200 graden. Je hebt voor dit gerecht een braadslede nodig en het rooster van de oven zelf. We gaan straks de kip en de traybake tegelijk bereiden. De kip ligt op het rooster, terwijl de braadslede er onder staat. Hierdoor vangt het groentemengsel het braadvocht op van de kip en blijven daardoor deze smaken behouden. Heerlijk!

2). Schil de koolrabi en de bospenen en snijd beide groente in blokken van 1 cm. Schil de rode uien en snijd deze in grove stukken. Doe de groente in de braadslede en voeg de gepelde knoflooktenen toe. Snijdt deze indien gewenst door de helft om de knoflook beter te verdelen. Voeg de olijfolie, takjes tijm en gedroogde majoraan toe. Hussel goed door en voeg een flinke snuf peper en zout toe.

3) Kruid de kippendijen met de (kip)kruiden. Leg in het midden een plakje geitenkaas en "vouw" de kippendijen dubbel. Wikkel de kippendijen in een dubbele plak parmaham, zodat de kip goed afgesloten is. Druk ze per twee op een spies en leg deze even apart. Pers ondertussen een teentje knoflook fijn in een schaaltje met 1 el. olijfolie. Smeer met een kwastje de kippendijen in met dit mengsel.

4) Plaats de braadslede in de oven en leg de kippendijen-spiesen op het rooster, die zich boven de braadslede bevindt. Bak alles in 20-25 minuten, zodat alles mooi gaar is. Hussel het groentemengsel om de 7 à 8 minuten even goed door, zodat alle smaken goed worden verdeeld. Na 25 minuten haal je de kip uit de oven en plaats je de braadslede in het midden van de oven. Zet nog even de grill aan op 180-200 graden en grill de groente nog voor maximaal 5 minuten. Bak ondertussen de Roseval aardappeltjes in een koekenpan in 8 à 10 minuten goudbruin. \

5) En serveren maar!

Heerlijk met een glas Terre del Noce Pinot Grigio (https://www.debigondier.nl/products/terre-del-noce-pinot-grigio?_pos=5&_psq=pino&_ss=e&_v=1.0) en genieten maar.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)

Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.


(https://de-groentemannen.nl/photo/4f54ab9b-7bc6-4f65-9891-8651fc59e59e.jpg)