

Kamperen in de Achterhoek.

CULINAIR GENIETEN OP DE CAMPING



Recept van Chiel Abbink

Roergebakken scharrelkip van Den4kker Culinaire 'gerecht'igheid

In een historische setting van het oude Lochemse raadhuis trakteert chef Chiel zijn gasten op een culinaire beleving. Chiel kookt graag een verrassingsmenu met streekproducten uit de Achterhoek.



Wil je liever bij Chiel dineren in Raedhuys Lochem?
Kijk op raedthuyslochem.nl

Ingrediënten

Voor: 2 personen

- 250 gr vastkokende aardappels
- 1 winterpeen
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 scharrelkipfilets
- 1 prei
- 4 takjes tijm geritst
- olie om in te bakken
- zout en peper
- aardappelzetmeel

Bereiding

Tijd: 30 min

1. Zet een steelpan op met ruim water en flink wat zout. Breng aan de kook.
2. Schil de aardappels, was ze hierna even kort onder stromend water.

3. Snijd de aardappels in gelijke partjes.
4. Voeg in het kokende water de aardappelpartjes toe, kook ze beetgaar en laat droogstomen.
5. Was de winterpeen goed en snijd tweemaal doormidden over de lengte.
6. Snijd in dunne plakken van circa 2 mm dik. Zet apart.
7. Halveer de ui en pel hem, snijd in dunne halve ringen. Zet apart.
8. Maak twee knoflookteentjes schoon en snijd ragfijn.
9. Halveer de prei en snijd in ringen van vinger dikte. Was de prei hierna goed in ruim water. Zet apart.
10. Snijd de kipfilet in roerbak reepjes, niet te dik het moet snel gaar te wokken zijn.
11. Bestrooi de kip ruim met geritste thijm, zout en peper.
12. Zet de braadpan op je gaspitt en zet het vuug hoog. Als de pan begint te roken bak je de kip kort en hard aan in wat olie. Bak net zolang totdat de kip gaar is en doe in een afgesloten bakje en houd warm.
13. Maak de pan vluchtig schoon met keukenpapier, voeg opnieuw olie toe en zweet op middelmatig vuur de ui en de knoflook aan.
14. Bestrooi de aardappelpartjes met aardappelzetmeel. Voeg toe aan de uien en de knoflook.
15. Bak goudbruin, voeg de wortel en prei toe en bak totdat de wortel beetgaar is en de prei geslonken.
16. Breng op smaak en voeg tot slot de gewokte kip toe, roer goed door en voilà!

BIJNA ALLES IS VERKRIJGBAAR
BIJ BOERDERIJWINKEL DEN4KKER



 kamperenindeachterhoek.nl