

GEMARINEERDE KIP MET EEN VULLING VAN KASTANJE EN VIJGEN

ingrediënten voor de vulling

2 sjalotten
3 teentjes look
350 g kastanje champignons
1 etl tijm
300 g voorgekookte kastanjes

voor de marinade

100 ml balsamico
2 el mosterd
3 el olijfolie
2 el honing
2 el verse salie
2 teentjes knoflook
1 kip
8 verse vijgen
peper en zout

bereiding

maak de marinade

maak de vulling

verhit 2 el olijfolie en fruit de gedenen look en sjalotten
kruid met pezo
voeg de champignons en tijm toe en bak 5 minuten
giet er de balsamico over en laat nog 5 minuten sudderen
laat even koelen

mix de kastanje fijn samen met de champignons

verwarm de oven op 225° c

vul de kip met de vulling

leg in een ovenschaal en bestrijk de kip volledig met de marinade

hou de rest van de marinade bij

zet de kip in de hete oven en laat 10 minuten bakken

verminder de oven naar 180 °C en bak 20 minuten

schik de kwartjes vijgen er rond , giet de rest van de marinade erover en dek af
laat nog een halfuurtje op 150 ° C in de oven

snij de kip in stukken en geef de saus en de vruchten erbij

geef er een pastinaak of selderpuree bij