

DINNERLY



Special: Kippenbout à l'orange op pastinaakpuree met roodlofsalade



ca. 1u



2 personen

Canard à l'orange is een Franse klassieker die bestaat uit malse eend met een saus van sinaasappel, suiker en azijn. Het gerecht is al eeuwenlang geliefd vanwege de heerlijke combinatie van hartig en fruitig. Ons recept gebruikt geroosterde kippenbout in plaats van eend en we serveren hem met zachte pastinaakpuree. Als bijgerecht maak je vandaag een salade met roodlof en Italiaanse kaas.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote pastinaak
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 2 kippenbouten
- 1x roodlof
- 1 blokje Italiaanse kaas ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 100ml melk ¹
- 1el boter ¹
- 1tl mosterd ²
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- staafmixer met beker
- kleine kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

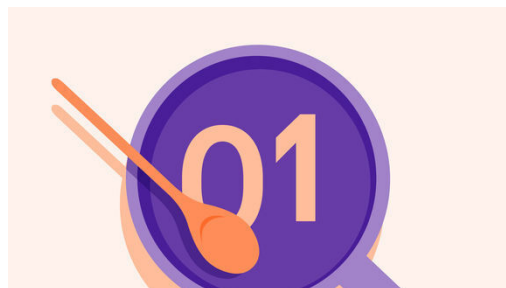
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (1), mosterd (2), sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

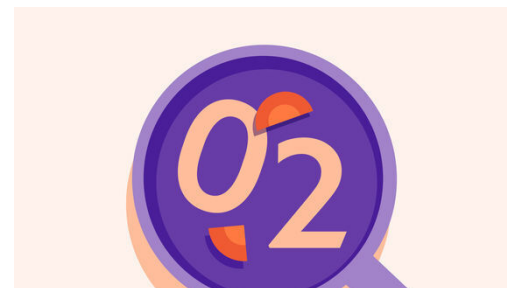
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 755kcal, vet 51.0g, koolhydraten 29.7g, eiwit 43.0g



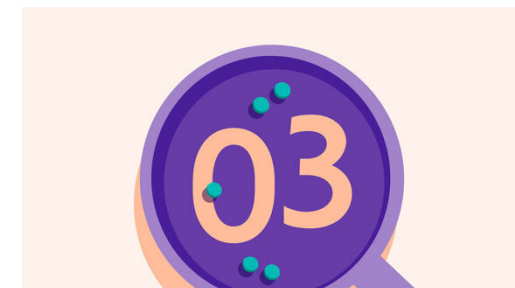
1. Pastinaak voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **pastinaak** en snij in stukken van 2-3cm. Halveer de **sinaasappel**, pers **1 helft** uit en snij de **andere helft** in dunne plakjes. Maak een **dressing** van het **sinaasappelsap**, 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1tl mosterd, ½tl peper en ½tl zout. Schenk de **dressing** in een middelgrote ovenschaal.



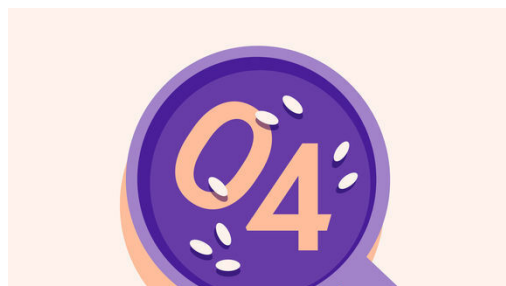
2. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en wrijf het in met de **dressing** in de ovenschaal. Leg de **sinaasappelplakken** in de ovenschaal, leg het **vlees** er met de huid naar onder op en bak ca. 15min in de oven.



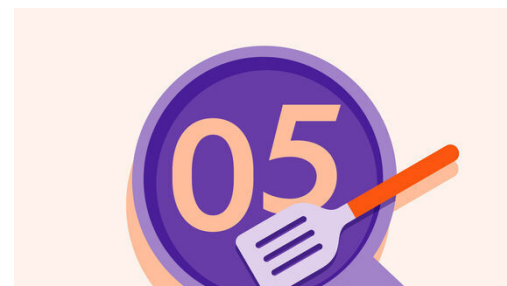
3. Salade voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pastinaak** aan de kook in een kleine kookpan. Verwijder de stronk en snij de **roodlof** in de lengte in dunne repen. Snij de **kaas** in dunne plakjes (gebruik evt. een kaasschaaf of dunschiller). Draai het **vlees** na ca. 15min om, giet met een lepel het **braadsap** erover en bak nog 20-25min, tot het **vlees** gaar is.



4. Puree maken

Voeg de **pastinaak** toe aan het kokende water en kook in 10-12min gaar. Giet af in een vergiet. Pak een staafmixer en hoge beker en maak een gladde **puree** van de **pastinaak**, 1el boter, 100ml melk en een flinke snuf peper en zout. Houd tot het serveren warm.



5. Afmaken en serveren

Meng **1el braadsap** met 1el balsamicoazijn, laat een beetje afkoelen en meng dan met de **roodlof** en de **kaas**. Schep de **pastinaakpuree** op borden, leg het **vlees** erbij (zie ook **stap 6**) en garneer met de **sinaasappel**. Serveer de **roodlofsalade** erbij.



6. Jus d'orange

Het braadsap dat tijdens het roosteren uit het vlees en de sinaasappel komt heeft hartstikke veel smaak. Daarom gebruiken we het als basis voor onze dressing. Heb je nog wat braadsap over? Niet weggooien! Het is ook heerlijk over de pastinaakpuree.