

Gebraden kippendij met port-dragonsaus en aardappelen, witlof en prei uit de airfryer



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Kippendijen
braadmargarine vloeibaar
kippenbouillon
dragon
Porto
bindmiddel
vastkokende aardappelen
witlof
prei
zout, peper en paprikapoeder

Bereiding

Kippendijen droogdeppen met keukenpapier en goed kruiden met zout, peper en paprikapoeder. Leg de gekruide kippendijen in een ingeboterde ovenschaal en plaats voor 45 minuten in de oven op 160 graden. Draai ze halverwege een keer om.

Als je verse dragon hebt, de blaadjes afplukken, fijnhakken en opzij zetten. De Dragonstengels met de kippenbouillon aan de kook brengen en voor de helft laten inkoken. De Dragonstengels verwijderen. Indien je gedroogde dragon gebruikt deze met Porto in een schaalje doen om te weken.

Aardappelen, prei en witlof in gelijkmatige stukken snijden en in het gesloten mandje van de airfryer mengen met wat vloeibare margarine.

12 minuten op 190 graden en in die tijd een keer omscheppen.

Als de kippenbouillon voor 3/4 is ingekookt, Portwijn en dragon toevoegen, binden en op smaak brengen.

Notities

Je kunt voor dit gerecht ook een hele kip braden in de oven, de bereiding moet dan aangepast worden. Dragon en Port geven de saus een een typische en aparte smaak.

Foto's

