

## GEBRADEN KIP MET CRÈME ZWARTE EN GEROOSTERDE KNOFLOOK



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Black garlic puree 325g



Organic garlic puree 325g



Roasted garlic puree  
325g

### INGREDIËNTEN

4

#### Voor de kip

- 1 hele kip (zonder bouten)
- 25 g Bresc Organic garlic puree
- 200 g prei
- 4 bospeentjes
- 2 aardappelen
- 1 ui
- 50 g gerookt spek (in reepjes)
- 50 g boter

#### Voor de crème black en roasted garlic

- 500 g knolselderij
- 15 cl gevogeltebouillon
- 2 dl room
- 25 g Bresc Black garlic puree
- 4 g Bresc Roasted garlic puree

### BEREIDINGSWIJZE

Maak de knolselderij schoon, snijd in grove stukken en gaar deze in de bouillon met de room. Draai de gekookte knolselderij glad in de blender met wat van het kookvocht. Breng op smaak met peper en zout. Meng de helft van de knolcrème met zwarte knoflookpuree en de andere helft met 4 g geroosterde knoflookpuree. Kruid de kip met de biologische knoflookpuree, peper en zout en braad rondom aan in hete olie. Voeg de boter toe en gaar de kip verder in de oven op 160°C. Arroseeer regelmatig. Schil de aardappelen en snijd deze in stukken. Snijd de spek in reepjes en de ui in halve ringen. Voeg de ui en spek toe aan de kip en blijf arroseren. Maak de prei schoon en snijd deze in grove ringen. Snijd de bospeen in linten. Voeg de prei en bospeen ook toe aan de kip en laat het geheel al arroserend verder garen. Spuit om en om dopjes van beide purees op het bord en strijk uit met behulp van een palletmesje. Snijd de kip uit en serveer samen met het groentegarnituur.