Gepocheerde kip / crème zwarte knoflook / ananas / pinda

Gebruikte bresc producten

Bresc Citroengraspuree 450g

Bresc Knoflook gehakt 1000g

Bresc Knoflook gehakt 450g

Bresc Thaise groene curry 450g

Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

Ingrediënten

10

Voor de gepocheerde kip

- 5 kipfilets
- peper en zout
- roomboter

Voor de pindasaus

- 625 g kippenfond
- 125 g kokosmelk
- 50 g Bresc Citroengraspuree
- 6 g limoenschil
- 2 steranijs
- 3 laurierblad
- 5 kaffir blad
- 8 korianderbollen geplet
- 6 g Bresc Knoflook gehakt
- 8 szechuan peperbollen geplet
- 6 g Bresc Thai green curry
- 175 g pindakaas
- 25 g suiker
- 25 g sojasaus

Voor de crème zwarte knoflook

- 250 g Bresc Black garlic puree
- 190 g kippenfond
- 50 g kokosmelk
- 50 g gestoofde ui
- 50 g semi gedroogde tomaat
- 50 g boter

Voor de ananas

- 3 ananas
- 1625 g water
- 815 g suiker
- 2 limoenschil
- 2 citroenschil
- 2 sinaasappelschil

Bereidingswijze

Vacumeer de kipfilets. Gaar 30 minuten in een warm waterbad of steamer op 62°C. Haal uit de zak. Dep droog, kruid met peper en zout en kleur goudbruin in hete boter. Trancheer de kip in mooie stukken. Meng alle ingrediënten voor de pindasaus behalve de pindakaas,. Breng aan de kook. Dek af en laat 1/2 uur trekken. Zeef. Voeg de pindakaas toe. Breng aan de kook en mix. Smaak eventueel af met extra sojasaus.
Fruit voor de crème van zwarte knoflook de ui aan blus af met de kippenfond. Breng aan de kook en voeg de overige ingrediënten toe en pureer met de staafmixer tot een homogene massa. Schil de ananas en verwijder de bruine puntjes. Snijd in de gewenste vorm. Meng het water met de suiker en de schillen van de citrus vruchten. Breng aan de kook en laat 5 minuten koken. Voeg de ananas toe en gaar op een zacht vuur. Laat afkoelen in de siroop. Haal de ananas uit de siroop. Bak eventueel kort en snijd in dunne plakjes (waaier).
Maak een druppel van de zwarte knoflookcrème en leg er een waaier van ananas op. Leg er de kipfilet op en dresseer de pindasaus erover.