

NOORD-HOLLANDSE BLAUWHOENDER MET BOUILLON, CHAMPIGNON EN VOC SPECERIJEN

INGREDIËNTEN

1 l CHEF® Natural Gevogeltefond \ 100 g ui \ 40 g witte wijnazijn \ 250 g hoendervlees en lever van de blauwhoender \ 50 g levertjes \ 25 g zonnebloemolie \ 60 g bouillon \ 1 st ei \ 2 g VOC specerijen \ 200 g griesmeel \ 100 g bloem \ 30 g zonnebloemolie \ 2 st ei \ 2 st dooier \ 4 g zout \ 10 st Obulato zakjes \ 250 g verse kippenhuid \ 8 g zout \ Maniguette peper (Afrikaanse peper)

BEREIDING

Munten: reduceer de gevogeltefond tot 1/10e deel en giet in mallen om er munten van te vormen • **worstjes:** bak de uien in de olie lichtbruin en blus af met de azijn • kook droog • meng het hoendervlees met de levertjes in de keukenmachine • wrijf de farce door een zeef • breng op smaak met zout en VOC specerijen • rol de farce tot lange worstjes met behulp van klevende folie en bind op met slagerstouw • stoom de worstjes gedurende 25 minuten op 78 °C gaar • bak de worstjes à la minute goudbruin • **flensjes:** maak van het meel, de bloem, olie, zout en de eieren een deeg • rol hier vellen uit met de dikte van een flensje • blancheer de vellen en steek er fiches uit • **gevulde zakjes:** droog de champignons voor extra smaak en gebruik deze als garnituur • serveer de gedroogde champignons in dichtgevouwen Obulato zakjes • **krokante kippenhuid:** pekelen de kippenhuid gedurende 24 uur en bak daarna volledig uit • hak fijn met Maniguette peper • **water:** los 8 g zout op in een liter water en breng aan de kook • giet aan tafel het kokende water langzaam over de munt.

