

TEMPURA VAN GEKONFIJTE KIPPENDIJ

met rode curry gamba's,
crunchy rijst, butternut & Hollandaise

INGREDIËNTEN (10 personen):

Tempura van gekonfijte kippendij

1 kg kippendijen
-- -- ganzenvet

Butternut pompoen

1 st butternut pompoen
½ L appelazijn
150 g suiker
-- -- roomboter
1 st vanillestokje

Crunchy sushirijst

250 g sushirijst
-- -- sushiazijn
-- -- wasabi nootjes

Rode curry gamba's

10 st reuzengamba's
4 dl tempurabeslag
-- -- Cress
4 dl CHEF Hollandaisesaus
3 dl MAGGI Rode Currysous

BEREIDING:

Tempura van gekonfijte kippendij

Konfijt de kippendijen in het ganzenvet. Koel dit terug. Haal de kippendijen door het tempurabeslag en frituur ze op het allerlaatste moment voor serveren.

Butternut pompoen

De butternut pompoen schillen en uitsteken. Breng de azijn met de suiker aan de kook en gaar hier de butternut pompoen in. Gaar de afsnijdsels van de pompoen samen met de boter en de vanille sous-vide. Draai dit mengsel daarna op tot een puree.

Crunchy sushirijst

Gaar de sushirijst in 2 delen water en koel dit terug. Breng dit op smaak met de azijn. Maak rollen van de rijst en garneer af met de wasabi nootjes.

Rode curry gamba's

Maak de gamba's schoon. Bak de gamba's en breng op smaak met de rode currysous.

