

# de zee op je bord



# Boerderijkip met pompoen, parelcouscous en crème van amandel

(voor 4 personen)

**INGREDIËNTEN:** 4 st boerderijkipfilet / 200 g pompoen (geschild en in plakken van 0,5 cm dik) / 1 dl **MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kippenfond** / 200 g parelcouscous / zout / 2 st sjalot (gesnipperd) / 2 st knoflookteen (fijngesneden) / geklaarde boter / 2 dl witte wijn / 1 dl Madeira / 1 L **CHEF Natural Gevogeltefond** / 1 dl slagroom / 100 g gerookte amandelen / amandelolie

## BEREIDING:

**Boerderijkip:** filets 90 minuten sous-vide garen op 61°C • à la minute mooi goudbruin bakken en schuin wegsnijden

**Pompoen:** pompoen garen en in rondjes uitsteken.

**Parelcouscous:** parelcouscous garen in kippenbouillon gemaakt van **MAGGI Vloeibare Geconcentreerde Kippenfond** met water en een beetje zout.

**Crème van amandel:** sjalot en knoflook aanzetten in een beetje geklaarde boter • afblussen met witte wijn en Madeira • tot de helft laten reduceren en **CHEF Natural Gevogeltefond** toevoegen • slagroom en gerookte amandelen toevoegen • wederom laten reduceren tot de helft • doordraaien in een blender • op smaak brengen, zeven en opstaven met amandelolie.

