

Eénpansgerecht van kipfilet en gehaktballetjes met champignons en puree

*recept van Bart Desmit, **restaurant Bartholomeus, Heist-aan-Zee*

De ingrediënten gelijken sterk op wat er nodig is voor een vol-au-vent, maar dit is een totaal ander gerecht : lichter, minder saus, en meer smaak. Probeer het maar...

Nodig (2 pers)

- Kipfilet (1 per persoon)
- Gemengd gehakt (150 gram)
- Selder (2 stengels)
- Champignons (250 gram)
- Aardappelen
- Room
- Boter
- Mosterd
- Dragonazijn (dit is essentieel!)

Dragonazijn kun je heel gemakkelijk zelf maken door takjes dragon te wassen en ze in een fles gewone witte azijn te proppen (bijvoorbeeld "Blauwe Hand" azijn is uitstekend). Ga door tot de fles propvol dragon zit. Laat dan enkele maanden op een donkere plaats rusten.

Bereiding

Laat een goed uur op voorhand de oven voorverwarmen op 200°C.

Was de aardappelen, prik er in en leg ze in een ovenschaal. De aardappelen moeten afhankelijk van de grootte 40 minuten tot een uur garen.

Voor de voorbereiding snij je de kipfilet in grote dobbelstenen. Rol van het gehakt bolletjes, ongeveer de grootte van de stukjes kip. Maak de champignons schoon en snij ze naargelang de grootte in de helft of vierendeel ze en snij de selderstengels fijn.

Begin met bakken 15 tot 20 minuten voor het serveren.

Neem een grote pan en bak hierin de gehaktballetjes aan in boter (liefst geklaarde boter).

Na enkele minuten de stukken kip erbij voegen en verder bakken.

Laat goed aanbakken en voeg er dan de champignons aan toe, alsook de selder.

Laat rustig bakken en roer af en toe.

Tien minuten later kun je blussen met een beetje dragonazijn en een schepje mosterd.

Voeg er dan ook de room aan toe, maar laat die niet inkoken.

Neem de gegaarde aardappelen uit de oven, snij ze middendoor en lepel ze uit de schil.

Draai door een roerzeef (of gebruik een pureestamper) en voeg klontjes boter toe. Hoeveel boter hangt af van jouw smaak, maar het mag er best wat zijn (1/4de tot zelfs 1/3de van de aardappelen). Voeg nog een beetje melk toe tot de puree de juiste consistentie heeft en breng op smaak met p & z.

Smakelijk!!