



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Vilhjalmur Sigurdarson

Recept

Knapperig kippenviel



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 4 personen

Ingrediënten

- Het vel van 2 kippen

Crème van kippenlever :

- 5 cl cognac
- 1 kg kippenlever
- 15 g zout
- 11 g suiker
- 30 cl room
- 7 g gelatine
- 200 g boter

Kervelmayonaise :

- 200 g kervel
- 3 cl elixir d'Anvers
- 3 cl limoensap
- 100 g eidooier
- 30 g mosterd
- 7 g zout
- 45 cl druivenpitolie

Bereiding

Je slager zal je misschien vreemd aankijken, maar als je het enkele dagen op voorhand bestelt dan zou dat geen probleem mogen zijn. De truc bestaat er om wat meer te bereiden dan nodig is, omdat knapperig gebakken kippenvel een kleine zondige traktatie is.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Bedek een bakplaat met bakpapier. Neem het kippenvel en strijk het volledig glad op het bakpapier. Bestrooi met een beetje fijn zout.

Leg een ander vel bakpapier op het kippenvel. Plaats er een andere bakplaat op om gewicht te zetten op het vel. Bak gedurende 14 tot 17 minuten tot het vel knapperig is. Leg het op keukenpapier en laat afkoelen. Het vel blijft 5 tot 8 dagen goed in een afgesloten doos.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Crème van kippenlever :

Deze hoeveelheden zijn vrij ruim, maar restjes verwerken is in de meeste huishoudens geen probleem (als er al restjes zijn).

Was en droog de kippenlevers.

Week de gelatine.

Bak de kippenlevers tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Maak de bakresten los met de cognac.

Smelt de uitgeknepen gelatine in de room en voeg zout en suiker toe. Giet over in een blender en mix alles goed door elkaar. Voeg de koude boter toe en meng verder. Giet door een fijne zeef en stort in een kom. Bedek met plasticfolie, zorg ervoor dat de folie op de crème ligt. Laat afkoelen.

Giet vervolgens over in een spuitzak.

Kervelmayonaise :

Hier komen de aroma's van de kervel goed samen met de kruiden van de elixir, wat zorgt voor een fantastische smaakmaker. Probeer dit ook eens met mosselen tijdens het mosselseizoen. Fantastisch.

Blend alles in de blender, behalve de olie, tot je een mooie homogene massa krijgt. Giet er dan tijdens het draaien zachtjes de olie bij, net zoals je een mayonaise maakt.

Om je hapje te maken: leg enkele knapperige stukjes kippenvel op een bord, spuit er enkele dotjes kippenlevercrème op, werk af met een beetje kervelmayonaise en garneer met verse kervel.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM