

10-12-2015

---

Kookavond

## Piepkuiken gevuld met kip en pistache, ratatouille van wintergroentjes

Nodig voor 10 personen:

- 5 piepkuikens ontbeend
- 800 gr. kippengehakt
- 100 gr. pistachenoten
- 2 eieren
- wortelen, gele wortelen, pastinaak, peterseliewortel, spruitjes, boterrapen
- violette aardappelen
- ½ l. kalfsfond
- ½ l. kippenfond
- boter, bakboter, peper en zout
- 4 tomaten
- teentje look

Zo maak je het:

- Meng het kippengehakt met de eitjes en de pistachenoten. Breng op smaak met peper en wat zout.
- Vul nu de spuitzak met het gehakt en vul er het ontbeende piepkuiken mee op.
- Kruid het kuiken met peper en zout en kleur langs beide zijden goudbruin.
- Plaats ze op een ovenplaat en bak verder af in de oven en dit gedurende een 25-tal minuten.
- Reinig alle groenten en aardappelen en snijd in gelijke partjes.
- Smelt boter in een ruime pot en stoof de groentjes aan, laat onder deksel garen.
- Voeg de gepelde tomaten toe en laat terug wat pruttelen, breng op smaak met wat look, peper en zout.
- Laat de twee fonds inkoken, samen met bakvocht van de piepkuikens, werk af met klontje boter en breng op smaak.
- Verwijder de billetjes van het kuiken en snijd het borstvlies in plakjes.
- Schik wat groentjes op het bord, vervolgens de schijfjes vlees en werf af met de saus.