



Scharrelhoen met Chimichurri

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 gemarineerde scharrelhoenfilets van ca. 200 gram
- Verse Chimichurri
- 800 gram kleine krieltjes
- 2 maiskolven
- 150 gram Griekse yoghurt
- 1 limoen
- Olijfolie
- Peper en zout
- Eventueel wat verse peterselie of koriander

 Bereiden in:

koekenpan/oven



Vorbereiding: 20 min.



Bereiding: 45 min.

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Scharrelhoen met Chimichurri

Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 2 Kook de krieltjes ongeveer 15 minuten voor. Giet ze af en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Druk iedere aardappel voorzichtig plat met de onderkant van een glas. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met peper en zout.
- 3 Rooster de smashed potatoes ongeveer 25–30 minuten in de oven tot ze goudbruin en lekker krokant zijn.
3a. Leg de maiskolven de laatste 15 minuten naast de aardappeltjes in de oven. Draai ze halverwege even om zodat ze rondom mooi kleuren.
- 4 Bak ondertussen de gemarineerde scharrelhoenfilets in een koekenpan met een klein beetje olie. Bak ze eerst rondom mooi goudbruin en laat ze daarna op wat lager vuur rustig gaar worden. Reken, afhankelijk van de dikte, op ongeveer 12–15 minuten. Laat de kip daarna een paar minuten rusten.
- 5 Yoghurt dip: Meng 150 gram Griekse yoghurt met het sap van ½ limoen, een snufje peper en zout en eventueel wat fijngehakte peterselie of koriander. Even goed doorroeren en koud serveren naast de scharrelhoenfilet met Chimichurri.

Serveer de scharrelhoenfilet met de krokante smashed potatoes, geroosterde mais en yoghurt dip. Schep pas vlak voor het serveren de verse Chimichurri over de warme kip.

Kooktips

Tip: snijd na het roosteren de mais van de kolf en meng er een klein lepeltje Chimichurri door. Het zoete van de mais en het frisse, kruidige van de Chimichurri zijn samen echt heerlijk.

Serveren

k zou de filets mooi schuin in plakjes snijden en iets overlappend op het bord leggen. Dan zie je meteen hoe sappig de kip van binnen is en oogt het net wat chiquer. Schep pas vlak voor het serveren een royale lepel verse Chimichurri over de warme plakjes kip. Leg de smashed potatoes en geroosterde mais ernaast en geef de yoghurt dip apart of als klein lepeltje op het bord. Zo krijg je een mooi bord met goudbruine kip, frisse groene Chimichurri en krokante aardappeltjes.