

Gestoofde kipdijfilet met abrikozen en geitenkaas

Porties: 4 • Bereidingstijd: 40 min • Totaaltijd: 40 min • Niveau: Moeilijk • Categorie: Diner

Gestoofde kipdijfilet met abrikozen en geitenkaas is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- **150 g** gerookte spekblokjes
- **500 g** kippendijenvlees, in blokjes
- bestrooid met zout
- versgemalen peper
- **50 g** roomboter
- **1** grote ui, gesnipperd
- **4** teentjes knoflook, gehakt
- **3** takjes verse tijm
- **1** ½ dl (slag)room
- **2** takjes rozemarijn
- **2** ingelegde citroenen, in stukjes gesneden
- **3 eetlepels** honing
- **400 g** sperziebonen
- **600 g** krieltjes in de schil
- **250 g** geweldde abrikozen
- **150 gram** Bettine Blanc (geitenkaas), verkruimeld

Bereidingswijze

- 1 Bereiding
- 2 Verwarm de oven voor op 175 graden.
- 3 Bak de spekblokjes kort in de helft van de roomboter en haal ze dan met een schuimspaan uit de braadpan.
- 4 Voeg de rest van de roomboter toe aan het spekvet en bak hierin kort de kipdijfilet met de ui en knoflook.
- 5 Rits de tijmblaadjes en de rozemarijnnaaldjes van de takjes en voeg deze samen met het spek en de citroenen toe aan het vlees.
- 6 Zet de pan dan, met deksel erop, 20 minuten in de oven en schep het geheel halverwege een keer om.
- 7 Verwarm de room zachtjes en los de honing hierin op.
- 8 Maak de sperziebonen schoon en kook ze beetgaar. Bak de krieltjes rondom goudbruin.
- 9 Haal de pan uit de oven en voeg het roommengsel en de abrikozen, zonder vocht, toe.
- 10 Bestrooi het geheel vlak voor het opdienen met de geitenkaas en serveer het met de sperziebonen en de gebakken krieltjes.
- 11 VOEDINGSWAARDE PER PERSOON: 890 KCAL (3740 KJ). EIWIT: 44 G. VET: 53 G (WAARVAN 24 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 56 G.

Toegevoegd door Matthieu