De Burgemeester
Kip en croûte met stoofvlees, specerijensaus en wortel

VOORBEREIDING (zie ook de video)

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Haal de kip en croute uit de vriezer.
3. Haal de rest van de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
4. Leg de kip en croute op een bakpapier in een ovenschaaltje met de naad naar onderen en kwast hier een laag eigeel over. (kan ook met de achterkant van een lepel).
5. Sprenkel daar het zadenmengsel overheen.
6. Zet de kip en croute ongeveer 12 minuten in de oven tot deze goudbruin is.
7. Verwarm de specerijensaus, het stoofvlees en de wortel minipeen in pannetjes. (De saus en het vlees mag eventueel ook in de magnetron in kopjes) Het gaat erom dat alles warm wordt.
8. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Zet een steker in het midden van het bord en schep daar het stoofvlees in. Of als je geen steker hebt een flinke eetlepel midden op het bord scheppen. Druk licht aan.
2. Verdeel op het stoofvlees de mini wortel, de zoetzure wortel en de tahoon (zie de video of foto).
3. Leg de kip en croute, met de krokante kant boven, op het bord naast het stofvlees.
4. Schep om het stoofvlees een flinke lepel specerijensaus.

De Burgemeester

Kip en croute

Specerijensaus

Wortel minipeen

Stoofvlees

Tahoon

Zoetzure wortel

Komijn,karwei, sesam

Eigeel

CookLikeaChef