

Knapperige aardappel-kipbrochettes



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

3 grote, vastkokende aardappelen (elk 150 g)
200 g kippenborst
enkele blaadjes radicchiosla
3 eieren
2 el truffelpasta
5 el olijfolie
2 kl truffelolie
peper en zout
200 g broodkruimels
satéstokjes

Bereiding

Snijd de geschilde aardappelen en de kip in dobbelsteentjes van 1 cm op 1 cm.
Besprenkel beide met enkele druppels olijf- en truffelolie.
Kruid met peper en zout.
Meng, bedek met plasticfolie en laat gedurende 1 uur marineren.

Klop de eieren en voeg de truffelpasta toe.
Maak vervolgens brochettes met de aardappelen en de kip.
Dompel de brochettes in het eimengsel en daarna in de broodkruimels.

Bak de brochettes in een beetje olijfolie op een matig vuur in een antikleefpan tot ze goudbruin zijn.
Werk af met enkele snippertjes radicchiosla.