

Rillettes van Kip

Ingrediënten

1 el tijm

½ tl witte peper

½ tl vijfkruiden

1 tl zout

300 g kippendijen, *zonder vel en in blokjes gesneden*

15 g cognac

180 g eendenvet

Bereiding

1. Doe de blokjes kip, tijm, peper, zout, vijfkruiden en cognac in een kom, meng alles door elkaar en laat minstens 1 à 2 uur marineren in de koelkast.
2. Na het marineren, doe het eendenvet in MB en warm **3 min / 120°C / snel 1**.
3. Voeg de gemarineerde kip toe en konfijt **40 min / 110°C / linksdraaiend / snel lepeltje**.
4. Mix **40 sec / snel 5**.
5. Doe in de terrines en sluit goed af.
6. Zet min. 2 à 3 uur in de koelkast alvorens te serveren.

Tip

Wens je een fijnere structuur, mix op snel 6.

Cognac kan vervangen worden door een ander alcoholische drank zoals armagnac.

Bron

Cookidoo.fr, Rillettes du poulet.