



Pikante kip gemarineerd in yoghurt



Kikkererwtensoepje met kurkuma en yoghurt



Coq au vin
Gesauteerde aardappelen



Moelleux van chocolade

Smakelijk ...





Voorgerecht

Pikante kip gemarineerd in yoghurt:

Benodigheden: (4pers.)

- 4 kipfilets
- 1 teen gesnipperde look
- 1 stukje fijngehakte verse gember (ca. 1.5 cm)
- 1tl gemalen komijn
- 1tl gemalen koriander
- 1tl gemalen kurkuma
- ½ tl chilipoeder
- Pezo
- 1 ½ dl yoghurt
- 2 el fijngehakte blaadjes koriander
- 1el zonnebloemolie
- 2dl room
- Basmati rijst

Bereidingswijze:

In het vlees met een mes meerdere kruiselingse inkepingen maken, zodat de marinade goed in het vlees kan trekken.

Knoflook, gember, komijn, koriander, kurkuma, chilipoeder, pezo en yoghurt in schaal mengen.

De kipfilets hier tenminste 1 uur in laten marineren. Hoe langer de marineertijd hoe beter de kip smaakt.

De olie verhitten en de kipfilets ca. 5 min gaar bakken aan beide kanten.

De rest van de marinade toevoegen en de kip nog eens 2 a 3 min bakken.

De pan leeg maken de kip warm houden en dan blussen met de room de bakresten losroeren en laten inkoken tot de gewenste dikte.

De saus zeven.

Serveer dit met rijst.





Soep

Kikkererwtensoepp met kurkuma en Yoghurt

Benodigheden: (10pers.)

- 250 gr kikkererwten
- 3 l kippenbouillon
- 300gr uien
- 1 dikke prei
- 40 gr boter
- 1 el kurkuma
- ½ bosje platte peterselie

Garnituur:

- 150 gr kippenfilet
- Cayennepeper
- Kurkuma
- 1 eiwit
- 2 dl room
- 1 courgette
- Zout
- 2 dl yoghurt
- Peterselie
- 1kl Turks uienzaad (zwart komijnzaad)

Bereidingswijze:

- Laat de kikkererwten weken.
- Was en snij de ui en de prei grof.
- Stoof de groenten en bevochtig met de kippenbouillon.
- Kurkuma en kikkererwten toevoegen
- De soep koken gedurende 1 uur, de kikkererwten moeten gaar zijn!
- De soep mixen en passeren.
- Op smaak brengen met pezo.





Kippenballetjes:

- Kippenwit cutteren en op smaak brengen met pezo, cayennepeper en kurkuma.
- Eiwit toevoegen
- Parfumeren met Turks uienzaad
- Opwerken met 1 dl room
- Quenelles maken en pocheren in gevogeltebouillon

Garnituur:

- Uit de courgette balletjes steken en kort pocheren
- Frituur een tiental pluksels peterselie





Hoofdschotel

Coq au vin

Benodigheden: (4 personen)

- 8 à 10 sjalotten
- 2 wortelen
- 1 kip
- 1 el olie
- 150 g spekreepjes
- 1 à 2 el bloem
- 2 cl cognac
- 5 dl rode wijn
- 1,25 dl kippenbouillon
- 1 tl peperkorrels
- ½ tl jeneverbessen
- 5 à 6 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn
- 1 takje salie

Bereidingswijze

- Pel de sjalotten en schil de wortelen. Snij de wortelen in stukken.
- Versnijdt de kip in acht porties.
- Verhit de olie in een stoofpan en fruit de spekreepjes. Voeg, als de spekreepjes mooi goudbruin zijn, de stukken kip toe en bak goudbruin aan alle kanten. Kruid met peper en zout.
- Doe er de sjalotten en de wortelen bij, strooi er de bloem over. Blus met de cognac. Giet er de rode wijn en de kippenbouillon bij, dek de pan af en laat 1 uur zacht stoven. Draai de stukken kip af en toe om.
- Kneus de peperkorrels en de jeneverbessen. Voeg halverwege de kooktijd toe aan de stoofpan, samen met de kruiden. Kruid naar smaak en serveer met aardappelen.





Dessert

Moelleux van chocolade

Benodigheden: (4 personen)

- 100 g donkere chocolade
- 110 g boter
- 50 g gezeefde bloem (patisseriebloem)
- 100 g suiker
- vanille-ijs
- 4 eieren

Bereidingswijze:

- Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Dat is zeer belangrijk voor het eindresultaat.
- Neem de helft van de eieren en meng ze volledig met de suiker. Doe hetzelfde met de dooiers van de andere helft.
- Zeef de bloem in de mengkom en klop het geheel goed los tot je een homogene massa krijgt.
- Smelt de chocolade samen met de boter en voeg ze toe aan het mengsel.
- Giet het geheel in een gesloten spuitzak. Laat deze afkoelen in de koelkast, zodat het mengsel wat kan opstijven.
- Bak de moelleux vlak voor het serveren. Tot zolang kan het beslag in de koelkast blijven liggen.
- Laat de oven voorverwarmen op 210°C. Hou de bakplaat apart.
- Wrijf de binnenzijde van de serveerringen in met een beetje boter en strooi er vervolgens wat bloem over. Dat is belangrijk om de gebakjes later makkelijk los te maken uit de vorm.
- Plaats de ringen op de bakplaat, op een vel bakpapier of een siliconenmatje. Spuit dan het beslag in de vormpjes. Let op: vul elke ring voor 2/3 met het beslag. Het gebak zal rijzen in de oven.
- Bak de moelleux 8 à 10 minuten in de oven op 210 °C. De baktijd hangt af van het type oven.
- Maak de gebakjes voorzichtig los en zet er eentje op elk dessertbord. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. Meteen serveren!
- Serveer de warme moelleux met een bol vanille-ijs .

