

KIPPENRAGOUT



WAT HEB JE NODIG:

(VOOR 2 PERSONEN)

- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 1 liter kippenbouillon
- 2 el grove mosterd
- 250 gram gebakken kipfilet in kleine stukjes/reepjes
- 100 gram gebakken champignons

BEREIDING:

1. Smelt de boter (laat hem niet verkleuren). Voeg de bloem in een keer toe. Zet het op een laag vuur en roer met een houten lepel tot je een papje hebt. Blijf roeren en laat de bloem enkele minuten garen.
2. Voeg de bouillon beetje bij beetje toe. Je voegt pas weer nieuwe bouillon toe als de vorige hoeveelheid is opgenomen en laat telkens even pruttelen.
3. Als alle bouillon is toegevoegd, voeg je de kip en champignons toe. Breng op smaak met de mosterd, zout en peper.

SURF EN TURF

OP EEN BEDJE VAN AARDAPPELPUREE MET GEGRILDE BLOEMKOOLEN EN GEPOFTE KNOFLOOK MET ROZEMARIJN



WAT HEB JE NODIG:

(VOOR 2 PERSONEN)

- 500 gram kruimige aardappelen
- 150 ml melk
- 1 teen knoflook
- 1 el roomboter
- 5 tenen knoflook
- ½ bloemkool
- Olijfolie
- 1 entrecote van ongeveer 120 gram
- 6-10 knoflook gamba's
- 2 takjes verse rozemarijn

BEREIDING:

1. Kook de aardappelen gaar, giet ze af en laat ze goed uitdampen.
2. Pers de knoflook fijn en zet de lege pan terug op het vuur.
3. Voeg nu de melk, knoflook, boter, peper en zout toe. Laat de smaken echt een paar minuten intrekken en stamp het daarna met de aardappelen fijn tot een goed mengsel.
4. Pak een grillpan en smeer deze heel dun in met olijfolie. Grill de entrecote en de knoflook garnalen medium. Snijd de laatste 2 knoflooktenen in plakjes, snijd de bloemkool in plakjes en leg beide in de pan.
5. Bak de bloemkool en knoflook om en om totdat ze beetgaar zijn met een bruin randje. Maak op smaak met peper en zout.
6. Serveer de surf en turf op het bedje van aardappel met de geroosterde bloemkool met knoflook en maak het af met een scheutje olijfolie en de rozemarijn.

ROMIGE CHOCOLADEMOUSSE



WAT HEB JE NODIG:

(VOOR 2 PERSONEN)

- 125 gram melkchocolade (of puur)
- 1.5 eiwit
- 35 gram suiker
- 1 el rauwe cacao
- 125 gram slagroom

Optioneel: Maak extra QUILTY met McVitie's (de caramel zeezout variant)

BEREIDING:

1. Smelt de chocolade au bain-marie in een kom boven een pan met heet water. Klop ondertussen de eiwitten stijf in een vetvrije kom. Doe de suiker er beetje bij beetje bij tijdens het mixen.
2. Klop in een andere kom de slagroom stijf. Schep de gesmolten chocolade voorzichtig door de slagroom en als deze is opgenomen spatel je de eiwitten erdoorheen. Klop niet te lang, ander klop je de lucht er uit.
3. Verdeel de chocolademousse over 4 glaasjes en laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast. Garneer de chocolademousse met wat geraspte chocolade.
4. Je kunt deze mousse maken met melkchocolade of een combinatie van melk en puur. Dit dessert is ook ideaal om een dag van tevoren te maken, zo heb je snel en makkelijk een dessert voor Kerst. Handig toch?
5. Maak eventueel af met McVitie's (de caramel zeezout variant)