

RECEPT VAN DE MAAND

JUNI

GEPOCHEERDE KIP MET MANGO, APPEL, GEMBER, KERRIE

WIJN: LE BLANC PAR PAUL MAS



RECEPT VOOR
4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de kip:

1 hele kip
5 el grof gesneden
soepgroente
2 kruidnagels
2 stuk foelie
2 laurierblaadjes

Voor de rest:

2 mango's
2 appels
3 el gembervlokjes
3 el gember stroop
2 el kerrie
200 cc slagroom
peper en zout

BEREIDING

De kip:

Zet de groente en kruiden op met een paar liter water. Als het kookt de kip erbij en zet het vuur zo laag dat het net niet kookt. Laat de kip rustig garen. Als hij gaar is, halen we hem uit de bouillon. Laat de kip afkoelen en zeef de bouillon. Zet de bouillon weg om later een soep van te maken. Pluk de kip als hij nog lauwwarm is, het vlees laat dan makkelijk van het bot los. Snijd in blokjes van 1 cm.

De rest:

Snijd de mango en de appel in blokjes, ongeveer even groot als de kip. Klop de slagroom half stijf en breng op smaak met kerrie, beetje gemberstroop en peper en zout. Meng wat saus, kip en de rest luchtig door elkaar. Schik alles op een bordje, drapeer er wat saus overheen en garneer af met wat fijngehakte bieslook en peterselie. Serveer met toast en/of brood.

Heerlijk met een glas Le Blanc van Paul Mas! Eet smakelijk en prosit!

Eet smakelijk!

Ab Tamis, chef kok van de Wijnproevers.

