

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

**RECEPTEN,
GERECHTEN**

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

BLOEMKOOLOVENSCHOTEL MET KIP EN ANANAS

LES CARRASSES LA SERRE ROUGE

BEREIDINGSTIJD; 20 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 3 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

1 KLEINE BLOEMKOOL IN ROOSJES
600 GR AARDAPPELS IN SCHIJFJES
1 KIPFILET IN REPEN
1 KNOFLOOKTEENTJE
ZOUT
1/2 TL KERRIE (IK GEBRUIK KERRIE VAN
JONNIE BOER)
1/2 TL PAPRIKAOEDER
KLEIN BLIKJE ANANASSTUKJES (OF
SCHIJVEN IN STUKJES)

- **1 EL BOTER**
- **1 EL BLOEM**
- **100 ML KIPPENBOUILLON**
- **100 ML ROOM**
- **VERS GEHAKTE PETERSELIE**
- **ZOUT**
- **ZWARTE PEPER**
- **EVENTUEEL (VERS)GERASPTE**
KAAS

1

**KOOK DE BLOEMKOOL EN AARDAPPELSCHIJFJES
IN WATER MET ZOUT BEETGAAR.
GIET AF EN DOE IN EEN OVENSCHAAL.**

**BAK DE KIPREEPJES MET DE KRUIDEN EN
KNOFLOOK IN WAT OLIJFOLIE GOUDBRUIN
EN GAAR.**

**MAAK DE SAUS DOOR DE BOTER TE
SMELTEN.**

**ROER DE BLOEM ERDOOR EN BAK EEN MINUUTJE OP
LAAG VUUR, BLIJF ROEREN. DOE DAN DE**

**BOUILLON ERBIJ EN ROER GOED. ROOM TOEVOEGEN EN AAN DE KOOK
BRENGEN. DAN OP SMAAK BRENGEN MET ZOUT EN PEPER EN DE
PETERSELIE ERDOOR ROEREN.**

2

3

**GIET DIT OVER DE OVENSCHAAL
(BESTROOI EVENTUEEL MET KAAS)
EN ZET DE SCHAAL ZO'N 20 MINUTEN IN EEN
VOORVERWARMDE OVEN VAN 200 GRADEN**

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen



amkoolovenshotel

*Eet
Smakelijk*