



Bloemkool met groentesaus en een Kip karbonade + aardappel appel puree

Ingrediënten voor 4 pers.

Aardappelen 1000 g
Elstar appels 2 stuks
Bloemkool
Groentesaus fijne-
tuinkruiden Honig
Kip karbonade 4 stuks

Bereiden

Schil de aardappelen en appels snij deze in stukken.
Kook deze 20 min. Stamp daarna tot puree.
Bloemkool schoonmaken en in water zetten met een
beetje zout. Afgieten en dan opnieuw water toevoegen
vier cm. en zout naar smaak, 8 min. koken.
Kip karbonade; royaal bakboter in pan, goed verhitten
Dan de kip beide kanten even aanbakken en 30 min.
laten sudderen. Af en toe een beetje water toevoegen.
Groentesaus; breng 2 dl. water aan de kook of gebruik
het groentenat. Roer met een garde 5afgestreken eette-
pels (30g) sausmix door het water. Blijf roeren tot de
saus gebonden is en laat de saus 2 min zachtjes door
koken.

Toetje

Oranje vla
Perziken/Slagroom
Vier wafels



Eet smakelijk !