

Zomerschool 2022
Kookworkshop 3 en 4 Augustus
Kookdocent Jo van Tuijl

Gebraseerde scharrelkipfilet met zachte aardappelpuree en peultjes.

Wat heb je nodig voor twee personen.

2 scharrelkipfilets
½ schaaltje kastanje champignons
Bruine saus
1 dl rode wijn
1 takje laurier
1 teen knoflook[fijn gesneden]
1 eetlepel bloem
Boter om te braden
Vers gemalen peper en zout

Voor de puree.

2 aardappelen
Boter
Melk
Peper en zout.

Voor de groente.

Peultjes

Bereiding.

1. peper en zout de filets.
 2. bestuif de filets om en om lichtjes met bloem.
 3. verwarm de boter in een braadpan en bak de filets om en om bruin.
 4. haal ze uit de braadpan en breng het vuur laag.
 5. snijd de kastanjechampignons in gewenste stukken en fruit de champignons in het braadboter met de knoflook voeg laurier toe en blus met rode wijn.
 6. voeg de gebraden kipfilets toe de bruine saus en eventueel water breng aan de kook en gaar het geheel 35 minuten zachtjes in de braadpan met deksel erop.
 7. schil de aardappelen verklein ze en kook gaar in water met zout, giet ze af en maak een zachte puree met toevoeging van melk en boter, breng op smaak met peper en zout en houd warm.
 8. maak de peultjes schoon en kook ze beetgaar in kokend water voor enkele minuten, giet af en houd ze warm met een klontje boter en breng op smaak af.
- Serveren.. schep een laag puree over de warme borden, leg daarop de gebraseerde filets met saus en champignons en werk af met peultjes.**

