

## **KIPPENVINKEN OP LUIKSE WIJZE**

### **Benodigheden (8 personen)**

- 8 kippenvinken
- 100 gr gezouten spelblokjes
- 2 grote wortelen
- 3 sjalotten
- 50 gr rozijntjes
- 2 à 3 dl donker bier (bv Grimbergen dubbel, Leffe bruin)
- 2 à 3 eetl Luikse siroop
- 1 à 2 eetl azijn
- olijfolie
- peper en zout

### **Bereidingswijze**

- snipper de sjalotten fijn
- snij de wortelen in schijfjes
- stoof de sjalotten aan in olijfolie en haal ze uit de pan
- bak in dezelfde pan de kippenvinken en de spekblokjes op een matig vuur aan alle kanten goudbruin
- voeg de sjalotten, de wortelschijfjes, Luikse siroop, rozijntjes en 3 dl bier toe
- kruiden met peper en zout
- laat afgedekt gedurende 30 min sudderen, voeg nog bier toe als het vocht te veel verdampt
- haal het vlees uit de pan en houd warm
- werk de saus af met de azijn en bind indien nodig
- saus op smaak brengen met eventueel nog peper, zout en/of Luikse siroop

### **Knolselderpuree**

aardappelen samen met knolselder koken, afgieten en pureren  
meng er wat olijfolie, gehakte rozemarijn, peper, zout en nootmuskaat door

Dit recept werd klaargemaakt en  
geproefd op één van de  
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie  
<http://www.kwbreet.be>

