

## DUO VAN KIP EN KALFSZWEZERIK MET CHAMPIGNONS:

### INGREDIËNTEN:

- 1 braadkip
- 0,4 kg kalfszwezerik
- 1 wortel, enkele stengels witte selder, 1 ui
- 1 citroen
- 1 vlotje tuinkers
- 250 gr gewone champignons ( witte of Parijse )
- 250 gr chanterelles
- 0,4 l room à 40%
- 100 gr blanke roux
- 1 ei
- 600 gr aardappelen
- 1 dl bruine vleesglace
- 0,5 dl porto ( tawny )
- Tym, laurier, muskaatnoot

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



### WERKWIJZE:

- Aardappelduchesse bereiden en spuiten op licht ingeboterde plaat
- Tuinkers reinigen, wassen en drogen
- Braadkip is reeds klaar, vorige les reeds gekookt, van vel en beenderen ontdaan, het vlees in des snijden ( dobbelstenen van ong. 2 cm )
- 4 dl kippenbouillon met 2 dl room inkoken
- Champignons reinigen, niet wassen, in des snijden en in beetje boter stoven met beetje citroensap, peper van de molen. Vocht opvangen en bij de saus doen.
- De saus lichtjes tot de gewenste dikte bijbinden met beetje blanke roux, assaisonner ( afsmaken )
- Kalfszwezerik dégorger ( enkele uren in koud water leggen voor kleur en onzuiverheden )
- In licht gezouten water ong. 3 min. koken, pellen en het vet verwijderen
- De wortel, selder en ui reinigen, in fijne mirepoix snijden, in boter stoven zonder te kleuren, de zwezerik erop schikken en half bevochtigen met blanke fond, pezo en beboterd papier erop. Ong. 15 min. zachtjes braiseren ( laten sudderen )
- Zwezerik eruit nemen en braiseervocht zeven, 2 dl room toevoegen, de vleesglace toevoegen en inkoken. Binden met blanke roux tot gewenste dikte, assaisonner en parfumeren met porto.
- Chanterelles reinigen, grof snijden en kort in boter bakken. Assaisonner pezo
- Zwezerik escaloperen ( plakken van ong 2 cm dikte snijden ), fariner ( lichtjes met bloem bestuiven ) en kort bakken in boter.
- Alles mooi op warm bord schikken.