

Gevulde kipfilet in bladerdeeg met aardappelsoufflé (voor 4 personen)

1) De kipfilet

a) Nodig

- 4 kipfilets
- Boter
- 2 sneden Passendalekaas
- 4 sneetjes gerookt spek
- bladerdeeg of filoudeeg
- mosterd
- 1 eierdooier

b) Werkwijze

- Laat de kipfilets bakken in hete vetstof
- Laat de kipfilets afkoelen
- Leg de kipfilets op de bladerdeeg (filoudeeg)
- Besmeer de kipfilets met mosterd
- Leg een sneetje kaas en een sneetje spek op de kipfilets
- Verpak de filets in de bladerdeeg (filoudeeg).... toekleven met water
- Doreren met ei
- Bakken op 180°C warme lucht 15 a 20 minuten

2) De saus

a) Nodig

- 2 appelen
- ½ flesje frambozenbier
- 2 dl room
- ½ bouillonblokje kip

b) Werkwijze

- De appelblokjes bakken in braadvet
- Deglaceren met frambozenbier
- Blussen met bier en binden met room
- Bouillonblokje toevoegen en inkoken

3) **Aardappelsoufflé**

a) Nodig

- 1kg aardappelen
- 50 g vetstof
- 1/4l melk
- Peper
- Zout
- Muskaatnoot
- 1 eierdooiers en 2 eiwitten
- Vetstof
- ¼ bouillonblokje groenten

b) Werkwijze

- Maak een aardappelpuree van de aardappelen, de vetstof, de melk, kruiden en de bouillonblokjes
- Roer er de eierdooiers onder
- Klop het eiwit heel stijf met een mespuntje zout
- Meng het opgeklopte eiwit voorzichtig onder de aardappelpuree
- Smeer een soufflevorm in met vetstof
- Doe de puree in de soufflevorm
- Laat in een warmwaterbad in een voorverwarmde oven op 200 à 225 °C gedurende 15 a 20 minuten souffleren.
- Dien onmiddellijk op
- Is heel lekker met gestoofde witloof of ...een frisse salade of cressonnette

Clafoutis (voor 4 pers.)

Clafoutis is een heerlijk Frans nagerecht uit de plattelandskeuken en wordt traditioneel met kersen gemaakt. De Normandiërs gebruiken natuurlijk appels.

Benodigdheden :

- 500 g donkere kersen of 350g uitgelekte noordkrieken op sap (kan vervangen worden door appels of mirabellen)
- 2 cl kirsch (bij appels past best calvados)
- boter of margarine (of maïsolie)
- 2 eetlepels amandelschilfers of amandelstiftjes
- 3 eierdooiers
- 50 g suiker (of sorbitol)
- 1 eetlepel vanillesuiker
- 25 g bloem
- 25 g maïzena
- 1/8 liter melk
- 2 eetlepels room
- bloedsuiker

Werkwijze :

Ontpit de kersen indien nodig.
Bedruppel ze met kirsch en laat ze afgedekt 15' marineren. Verwarm de oven tot 200°C.

Klop de eierdooiers, suiker en vanillesuiker schuimig.
Voeg achtereenvolgens gezeefde bloem, gezeefde maïzena, melk en room toe aan de massa en klop het geheel.

Klop de eiwitten stijf, roer eerst de helft hiervan door het dooiermengsel en spatel de andere helft er voorzichtig doorheen.

Beboter met gesmolten boter een halfhoge ovenschaal (of afzonderlijke schaaltes) en vul die met het beslag.

Verdeel de kersen en de amandelen hierover en zet ze in de oven.

Bak in de oven tot het doorbakken is (voor schotel is dan ± 15').

Bestrooi de clafoutis met bloedsuiker en dien het warm op.

