

Kippenblokjes met witloof en currysaus (4 personen)



Ingrediënten :

- 1 kilogram witloof
- 1 zoete appel
- 1 prei (enkel het wit)
- 1 ajuin
- 4 kippenfilets
- 2 kippenbouillonblokjes
- 100 milliliter water
- 2 deciliter room
- 1 eetlepel suiker
- 100 gram bloem en 50 gram boter (roux)
- Bakboter
- 2 à 4 eetlepels currypoeder
- Rijst (naar keuze)
- Peper en zout

Bereiding :

- Snij het witloof in de lengte in fijne reepjes. Doe wat boter in een kom en stoof hierin het witloof glazig en bevochtig met het water.
- Zet het deksel op de kom en laat het witloof op een zacht vuur verder garen. Als het witloof klaar is doe je dit in een vergiet maar vang je het sap op.
- Voeg bij het witloofsap nog water tot je 1 liter vocht bekomen hebt en verkruimel hierin alvast de kippenbouillonblokjes.
- Snij intussentijd de prei in fijne ringen en de ajuin fijn. Doe wat boter in een kom en stoof hierin de prei en de ajuin glazig. Doe hierbij 2 à 4 eetlepels currypoeder (naar eigen smaak). Bevochtig met het witloofsap en laat alles nog ongeveer 8 minuten doorkoken.
- Voeg de room toe samen met 1 eetlepel suiker en laat nog ongeveer 5 minuten doorkoken.
- Mix de currysaus met een staafmixer en voeg geleidelijk aan de roux toe tot je de gewenste sausdikte bekomen hebt (opgelet maak deze iets dikker daar het witloof nog wat extra sap kan afgeven na het toevoegen aan deze saus).
- Snij de kippenfilets in kleine blokjes en bak deze aan in een pan met wat boter en kruid af met peper en zout.
- Kook ondertussen de rijst gaar.
- Doe de witloofreepjes samen met de kippenblokjes bij de currysaus en laat nog even opwarmen.
- Snij de zoete appel in fijne staafjes en voeg deze toe aan het geheel, kruid eventueel bij met peper en zout en laat nog ongeveer 1 minuut opwarmen.
- Schik de rijst op het bord en serveer hierrond het kip-witloofmengsel.