



MENU SEPTEMBER



Kip in zoutkorst

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Kip zoutkorst</u> 2 citroenen verse kruidenmix (peterselie, kervel, selderij, dragon, van elk 20 gr) 2 hele kippen 3 kg grof zeezout 4 eiwitten 1 tl zwarte peperkorrels 6 el olijfolie extra vierge 6 el verse peterselie 1 teen knoflook</p>	<p><u>Kip zoutkorst</u> Verwarm de oven voor op 200 °C. Spoel de kip goed schoon, zowel binnen- als buitenkant. Boen 1 citroen schoon, rasp de schil en houd de rasp apart voor salsa. Snij de citroenen in kwarten. en stop ze met de kruidenmix in de buikholte van de kippen. Bind deze kruiselings dicht met of elastieken of bindtouw. Maak een mengsel van het zeezout en de eiwitten. Verdeel een gedeelte ervan over de bodem van de braadstede en leg de kippen erop. Bedek elke kip goed met de rest van het zoutmengsel, druk goed aan en besprenkel ze met wat druppels water voor een extra stevige korst. Braad de kippen in de oven in 90 minuten gaar, en laat ze daarna buiten de oven nog 15-20 minuten rusten. Stamp in de vijzel de peperkorrels grof en meng ze met de olijfolie, peterselie, knoflook en apart gehouden citroenrasp tot een salsa. Breek de zoutkorst. Verwijder het zout en de huid. Verdeel de kippen over 12 borden en druppel er wat olijfolie over. Let op dat er geen botjes achterblijven!</p>
<p><u>Tuinbonensaus</u> 750 g diepvries tuinbonen 20 g boter 20 g bloem 2 eidooiers peterselie peper en zout</p>	<p><u>Tuinbonensaus</u> Blancheer de bonen 2 min en dop deze dubbel. Kook ze daarna in een bodem gezouten water tot ze beetgaar zijn. Vang het kookwater op. Smelt in een pan met dikke bodem de boter en strooi de bloem erdoor. Klop met een kleine garde tot er geen klontjes meer zijn. Giet een kopje kookwater in de pan en klop tot er een lopende saus ontstaat. Voeg eventueel nog wat kookwater toe. Doe de tuinbonen erbij en warm het een minuut of 2-3 door. Zet het vuur laag en roer het eigeel erdoor. Warm dit ook nog even goed door. Zorg dat het niet meer kookt. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p><u>Pommes Duchesse</u> 800 g aardappelen 3 eidooiers 50 g boter peper zout</p>	<p><u>Pommes Duchesse</u> Schil de aardappelen en kook deze gaar. Daarna met de pureeknijper tot een puree verwerken. Eerst de boter door de puree werken en daarna de geklopte eidooier. De eidooier zorgt ervoor dat de torentjes mooi kleuren in de oven. Op smaak brengen met peper en zout.</p>



MENU SEPTEMBER



	<p>In een spuitzak met een kartelmondje en mooie bolletjes spuiten. Daarna in oven 190 graden, ca 20 minuten. De randjes moeten bruinen.</p>
<u>Eindbewerking</u>	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Alleen foto toevoegen.