

RECEPT VAN DE MAAND

MAART

KIP IN MELK, MAIS KOKOS, SPERZIEBONEN

WIJN: PLAN VERMEERSCH RS
RHONE BLANC



RECEPT VOOR
6 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de kip:

1 hele scharrelkip
1 steel prei
1 winterwortel
1 ui
2 stelen selderij
2 laurierblaadjes
2 liter volle melk

Voor de vulling van de soep:

1 blikje mais
1 blikje kokosmelk
300 gr sperziebonen, tuinbonen
of doperwten
2 dashes Maggi
1 tl gemberpoeder
1 lt sereh (citroengras)
2 limoenen
Peper en zout
Steel lente ui
Gedroogde uitjes

BEREIDING

Langzaam garen, maar dan in melk. We doen het zelden, maar het geeft hele volle, zachte smaken! Melk geeft het vlees een mooie stevige, maar zeer malse structuur. **Tip:** maak de soep een dag van tevoren, de smaken zullen meer huwen en de soep wordt voller. Bij het opwarmen, blijf voortdurend zachtjes roeren, de soep kan aanbranden.

Voor de kip:

Doe de kip in een flinke pan en giet er net zoveel melk op totdat de kip onder staat. Snij de groente fijn en voeg toe, met de blaadjes laurier. Breng aan de kook, maar pas op: het is melk, dat kan overkoken! Als het begint te borrelen, is het voldoende. Zet op een zeer laag vuur op en laat 3 uur zachtjes gaan. Blijf in de buurt, het moet niet gaan koken. Hou eventueel met een kern thermometer de garing bij. Als de kip een temperatuur van 72 graden heeft bereikt, is hij goed. Haal hem uit de melk, laat hem leeglopen en vis ook de laurierblaadjes eruit. Laat de kip afkoelen. Draai ondertussen de melk en groenten met een staafmixer tot een gladde soep. Pluk het vlees van de kip en snij in blokjes.

Voor de vulling van de soep:

Voeg nu de rauwe groente toe en laat een half uurtje rustig trekken op een laag vuur. Hou in de gaten, het kan nog steeds overkoken! Dan de mais erbij, de kokosmelk en de seste en sap van 2 limoenen. Breng verder op smaak met maggi, gemberpoeder en sereh. Breng op smaak met peper en zout. Als de soep wat dun is kunt u hem binden op de volgende manier: verwarm de soep richting het kookpunt. Meng ondertussen een scheut room of koude melk met wat bloem tot een glad papje. In de keuken noemen we dit "Dikke Willem". Voeg dit in 1 keer toe aan de soep en roer rustig door elkaar. U kunt dit eventueel herhalen tot de gewenste dikte is verkregen. Garneer de soep af met wat gedroogde uitjes en fijn gesneden lente ui.

Serveer hier de Plan Vermeersch RS Rhone Blanc bij, maar voor de liefhebbers van rood is de RS Rhone rouge gekoeld zeker geen straf!

Prosit!

Ab Tamis, chefkok van De Wijnproevers.

