

# RECEPT VAN DE MAAND

## APRIL

### KIP, PREI, SINAASAPPEL, KOKOS EN RIJST

WIJN: DOMAINE PAUL MAS, CLASSIQUE CHARDONNAY, PAYS D'OC, FRANKRIJK



RECEPT VOOR 4 PERSONEN

#### BENODIGDHEDEN

4 kipfilets  
2 stelen prei  
1 ui  
2 winterwortels  
1/4 knolselderij  
3 sinaasappels  
1 rode paprika  
25 cl kokosmelk  
1 el geraspte gember  
2 kippenbouillonblokjes  
Olijfolie  
2 kopjes rijst  
1 el kerrie  
2 el honing  
2 tenen knoflook  
Peper en zout

#### BEREIDING

Snijd de kipfilets in 4 stukken. Bestrooi met de kruiden, gember, peper en zout. Hussel door elkaar en laat een half uur staan. Snijd de ui, paprika, wortel, prei en knolselderij in gelijke blokjes of reepjes. Rasp de zeste van de sinaasappel, dat is het oranje deel van de schil, en vang op. Pers de sinaasappels uit en bewaar het sap. Verhit een scheut olijfolie in een ruime pan. Bak de kip mooi bruin aan en leg op een schaal apart. Bak de ui aan, daarna de knolselderij, wortel, paprika en prei, roer steeds even door. Voeg dan de bouillonblokjes toe en blus het geheel af met het sinaasappelsap. Roer even door en voeg dan de kokosmelk toe. Laat dit 10 minuten pruttelen. Proef het af en breng op smaak met peper en zout. Voeg dan de ongekookte rijst toe en laat zachtjes pruttelen voor 15 minuten, roer af en toe door. Daarna de stukken kip erbij en weer doorroeren. Dan nog 10 minuten laten staan. Proef even of de rijst gaar is. Bak intussen een spiegelei en serveer het met gedroogde uitjes.

Dit gerecht met oosterse invloeden is echt heerlijk met een koel glas Paul Mas Chardonnay uit de Classique serie. Als je het geduld hebt om het een dag te laten staan, is het heerlijk met een glas gekoelde Paul Mas Merlot uit de Classique serie.

Laten deze wijnen nu wijn van de maand zijn!

Prosit!

Ab Tamis, chefkok van De Wijnproevers.

