

InHOUD

14 WARMER MAALTIJD

- 15 Chinese kippensoep
- 16 Chinese tomatensoep
- 17 Gevulde courgettes
- 18 Goulashsoep
- 19 Hartige taart
- 20 Jus
- 21 Kip Hawaï
- 22 Kip in pindasaus
- 24 Kipnuggets
- 25 Knoflooksaus
- 26 Pastasaus
- 28 Pilaf
- 30 Preisoep
- 31 Tomaten-groentesoep
- 32 Tandoori
- 34 Vis in bladerdeeg
- 35 Witlofroerbak
- 36 Wraps

38 HEERLIJKE TOETJES

- 39 Vlaflip
- 40 Appel-kaneelvla

42 BROODMAALTIJD

- 43 Crackers

- 44 Italiaanse bollen
- 46 Kipkerriesalade
- 47 Minipizza
- 48 Noten-rozijnenbollen
- 49 Poffertjes
- 50 Uien-kaasstokbrood
- 52 Worst voor op brood
- 53 Zure haring
- 54 Zuurdesembrood

59 LEKKERE TUSSENDOORTJES

- 60 Advocaatster
- 62 Appelbollen
- 64 Appelkoek
- 65 Botermoppen
- 66 Appelkruimelkoek
- 68 Citroenkwardaart
- 70 Chocolade-kersentaart
- 72 Chocolade-peercake
- 73 Dadel met roomkaas
- 74 Donuts
- 76 Familiekoek
- 77 Frisdrank
- 78 Gangmakers
- 80 Gevulde champignons
- 81 Glazuur
- 82 Haverhoutkoek
- 83 Haverhoutkoekjes
- 84 Honingcakejes
- 85 Kaaskoekjes

- 86 Kerstkransjes
- 88 Koffiebroodjes
- 90 Kwarkcake met peer
- 91 Marsepein
- 92 Ontbijtkoek
- 94 Opgerolde koek
- 96 Rondo's
- 98 Stroopkoeken
- 100 Oudejaarsflapjes
- 102 Pruimenvlaai
- 104 Rijstevlaai
- 106 Ijsjes

- 107 HANDIGE BIJLAGEN**
- 109 Bijlage A. High tea tips
- 111 Bijlage B. Buffettips
- 114 Bijlage C. Handige sites
- 116 Bijlage D. Handige lijst
- 117 Bijlage E. Index

warme
MAALTIJD

Chinese kippensoep



INGREDIËNTEN:

- 1,5 liter water
- 1 handvol
fijngesneden
selderij / lavas
- 1 kipfilet in
stukjes
- 1 dunne prei in
stukjes
- 1 winterwortel
in plakjes
- 1,5 eetlepel kipkrui-
den (<1000)
- 2 theelepels kur-
kumakruiden (Silvo)
- 70 gram
bamboescheuten
(uit blik)
- 150 gram taugè
- 1 eetlepel
gembersnippers
(fijngehakt)
- 50 gram mihoen

Als variatie op gewone kippensoep lusten wij ook graag Chinese kippensoep. Vroeger maakte ik dat met een pakje. Maar dat willen we natuurlijk niet meer. Na een paar keer experimenteren heb ik een recept bedacht dat ook echt 'Chinees' smaakt, maar dan zonder smaakversterkers! Dit recept is voldoende voor 6 personen.

Bereidingswijze:

- Kook de kipfilet in 20 minuten gaar in het water.
- Voeg de selderij, lavas, prei, winterwortel, kipkruiden, kurkumakruiden en bamboescheuten toe.
- Laat het geheel 10 minuten koken.
- Voeg vervolgens taugè, gember en mihoen toe en laat nog 10 minuten meekoken.

Tip:

- Voeg reepjes gebakken omelet toe.