



Diena's dinner

Blondina Wagner deelt elke editie van Het Wiel haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal door haar zelf bedacht. Voor dit Wiel: zoete paksoistamppot met kip en witte chocolademousse. Eet smakelijk!



Zoete paksoistamppot met kip

Bak de spekjes met de ketjap en chilisaus lekker krokant. Kook de aardappels in de kippenbouillon gaar. Giet ze af, doe de roomboter, het ei en peper erdoor en stamp het geheel fijn. Voeg vervolgens de spekjes en het bakvocht toe, goed mengen, schep daarna de reepjes paksoi erdoor. Laat de croma smelten, doe de kipkruiden erbij en dan pas de kip borrelhapjes. Bak op hoog vuur goed bruin. Voeg 250 ml water toe en laat op laag vuur met deksel een uur stoven.

Witte chocolade- mousse

Verwarm de chocolade in de magnetron tot het gesmolten is. Klop de slagroom stijf, roer de gesmolten chocolade, de rum en de yoghurt erdoor. Schenk de mousse in smalle glazen en zet ze 3 uur in de koelkast. Daarna garneren met cacao-poeder en chocoladekrullen.



Zoete paksoistamppot met kip

500 gr aardappels in blokjes
2 struiken paksoi in reepjes
Peper, zout
1 kippenbouillontablet
2 eetl roomboter
1 ei
2 eetl sweet chilisaus
1 tl ketjap manis
50 gram croma
500 gr kip borrelhapjes
1 pak duo spekblokjes
2 eetl kipkruiden van Silvo

Witte chocolademousse

250 gr witte chocolade
200 gr Griekse yoghurt
250 ml slagroom
1 eetl rum
chocoladekrullen en cacao om te garneren