



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 haarzelf bedacht.

Kip kokos

Bak de kipfilet mooi bruin.
Snij de winterpeen in dunne plakken.
Voeg alle ingrediënten aan de kip toe.
Op laag vuur 30 minuten laten stoven.

* serveertip: met witte rijst en atjar
(In het recept op de foto zijn worteltjes gebruikt in plaats van winterpeen, beide is mogelijk.)



Atjar

Breng in een pan water met wat zout aan de kook.
Blancheer de groenten 5 minuten.
Meng de gember, knoflook, kurkuma en wat zout.
Breng in een tweede pan azijn met suiker aan de kook.
Doe de kruiden erbij.
Giet de groenten af.
Doe ze in een pot en schenk het azijn-kruidenmengsel erbij.
Laat 15 min afkoelen.

* Tip: in een weckpot in de koelkast blijft de atjar zeker een maand goed.



Ingrediënten kip kokos

- 1 appel in kleine blokjes
- 500 gr kipfilet in blokjes
- 1 flinke winterpeen
- 125 ml crème fraîche
- 100 ml kokosmelk
- peper/zout
- 2 tl kerrie djawa poeder
- 3 tenen knoflook fijngesnip-perd
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl sweet chilisaus

Ingrediënten atjar

- 1 komkommer in dunne repen gesneden
- 1 rode paprika in dunne repen gesneden
- 500 gr witte kool fijngesne-den
- 2 el gemberpoeder
- 3 tenen knoflook
- 1 tl kurkuma
- 250 ml witte wijnazijn
- 3 el suiker