Gentse Waterzooi

Ingrediënten :
- 500 gr kippenfilet - 2 stokken prei - 4 wortelen
- 6 aardappelen - 2 soeplepels maïzena - 1 kippenbouillonblokje
- kippenkruiden - gehakte peterselie - 2 dl room - peper en zout

Bereiding :
Snij de wortel, prei en aardappelen in kleine stukken en doe deze in de diepe mand van de microgourmet. In het lage vergiet leg je de in blokjes gesneden kip die je overstrooid met kippenkruiden.
De onderste container vul je met 400 ml water. Alles op elkaar plaatsen en afsluiten met het deksel. In de microgolf plaatsen en in 25 minuten laten stomen op 800 Watt.

Ondertussen de peterselie fijnhakken in de turbomax. De room samen met het kippenbouillonblokje in de shaker doen, kruiden met peper en zout en ook de 2 soeplepels maïzena toevoegen. Goed shaken. En overbrengen in de microplus schenkkan. Wanneer de groenten gestoomd zijn, de helft van het kookvocht bij de room gieten en doorroeren. Het mengsel nu ong. 2 minuten in de microgolf plaatsen zodat de saus kan binden. Indien niet genoeg gebonden nog een minuutje terug plaatsen.

De groenten met kip samen met de saus door elkaar mengen en dadelijk op het bord serveren of overbrengen in een gesloten kom.

Smakelijk !!
Tine Monserez
Tinetupperware@outlook.com