



## Suprêmes van kip

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>4 braadkuikens 200 gr. ham 25 gr. zwarte olijven 50 gr. geschaafde amandelen room</p>	<p>Braad de kuikens in de boter. Snij er per persoon 2 plakken borstvlies af. Beleg de filet met een mengsel van fijn gesneden ham, olijven en amandelen en leg er de andere filet op. Bestrijk ze met franse mosterd en giet er room over. Wikkel de suprêmes in aluminiumfolie en zet ze nog een 20 minuten in de <b>oven</b>. Serveer er een <b>sauce Bordelaise</b> bij.</p> <p><b>WIJN TIP!!:</b> <b>Fronsac, Côte de Bordeaux</b></p>
<p>Brood aan roosterpennen  brood Gruyèrekaas ansjovis</p>	<p>Snij het brood en de kaas in gelijke blokjes. Steek het brood, de kaas en de vis om en aan pennen. Besprenkel ze met olijfolie en rooster ze.</p>
<p>Puree van doperwtjes  ui groene paprika peterselie</p>	<p>Wrijf de goed gaar gekookte doperwtjes door een zeef en roer er een eetlepel gefruite uisnippers, gehakte peterselie en fijn gesneden groene paprika door.</p>

