# Kippenoesters in green kerriesaus

10 personen

## Ingrediënten

- 1.5 kg Kippenoesters
- ½ appel
- 1 teentje look
- ½ ui + 250 g ui (reepjes bij rijst)
- Boter
- 10 g green kerrie
- 60 g bloem
- 9 dl gevogelte- + 1 l groentebouillon
- 1 dl kokosroom
- 500 g bloemkool
- 500 g torentjesbloemkool
- 500 g rijst
- 150 g rozijnen

## Bereiding

Snij de Kippenoesters in stukken.

Schil de appel, reinig de ui en de look en snij in brunoise. Stoof de appel, de ui en de look aan in wat boter en voeg er de kerrie aan toe.
Singeer met de bloem en bevochtig met de gevogeltebouillon. Breng aan de kook en laat 20 min. verder sudderen op een klein vuurtje. Mix de saus en voeg er de Kippenoesters aan toe.

Stoom de bloemkool en de torentjesbloemkool gedurende ± 20 min. (bijtgaar).
Voeg de bloemkolen bij de saus laat nog even opkoken, werk af met de kokosroom. Smaak af.

Voeg de groentebouillon bij de rijst, kook deze 20 min. en laat 10 min. rusten.

Week de rozijnen in water en snij de uien in fijne reepjes. Bak de uien mooi bruin aan en voeg er de rozijnen en de gehakte peterselie aan toe.

Voeg deze mengeling bij de rijst en dien op.

*Meer lekkere recepten op Volys.be!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be