

Ingrediënten (2 pers.)

1 komkommer
3 el vlierbloesemazijn

Evt. 1-2 tl vlierbloesemsiroop

10 bieslooksprietten

Wat peper en zout

Evt. enkele bieslook- en/of vlierbloemen ter garnering



(lekker bij witte wijn)

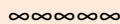
Met dik gesneden komkommer heb je een geschikt borrelhapje
rijstmaaltijden, pittige curries, BBQ e.v.a. gerechten.
veroorzaakt een frisgroene koelte die danst in je mond. Past bij
het meeste werk gedaan. De combinatie van ingrediënten
gerechtje. Als de komkommer aan dunne plakjes is gesneden is
Genieten van vlierbloesemazijn doe je zeker met dit eenvoudige

(salade, 2 pers.)

Komkommersalade met vlierbloesem

Werkwijze

1. schil de komkommer en snijd 'm in hele dunne plakjes (kaasschaafi)
2. meng de azijn (plus desgewenst de siroop) goed met de komkommer
3. voeg naar smaak iets zout en peper toe
4. schik de komkommer op een schaalte en bestrooi met de fijngesneden bieslook
5. garneer evt. met de bloemen



Tip: de liefhebber van een iets zoete salade voegt een beetje vlierbloesemsiroop of honing aan de dressing toe

Retrokip met mango en appel

(hoofdgerecht, 4 pers.)

Lekker koken zoals we enkele decennia geleden deden moet je af en toe gewoon doen. Deze fruitige kipschotel in een licht zoetzure bloemsaus is duidelijk geïnspireerd door de Indonesische keuken. We zouden het gerecht dus ook Ajam mangga kunnen noemen. Reken 35 minuten voor de bereiding.



Ingrediënten (4 pers.)

500 gr kipfilet, in dobbelsteentjes gesneden

1 ui, gesnipperd

30 gr boter

30 gr tarwebloem

1 el kerrie

3 dl kippenbouillon (van een blokje)

1 teen knoflook, geperst of fijngesnipperd

1 el ketjap manis

1 tl sambal brandal (of oelek voor pit, manis voor mild)

1 frizure appel, geschild in blokjes

1 rijpe mango, geschild in blokjes

Scheutje vlierbloesemsiroop naar smaak (2-4 el)

1 à 2 el vlierbloesemazijn

1 dl creme fraiche

Zout en peper

350-400 gr basmatirijst

Werkwijze

1. Kook de basmatirijst 8 minuten in voldoende water. Na 8 minuten de rijst afgieten en warmhouden onder deksel. Na 16-18 minuten is de rijst gaar.
2. Bak ondertussen de kipblokjes in de wok of hapjespan in 15 gr boter rondom bruin (niet te heet!). Breng op smaak met zout en peper.
3. Voeg de ui en knoflook toe en laat op laag vuur een minuut of 7 fruiten.
4. Haal kip en ui uit de pan. Voeg de overgebleven 15 gr boter toe en bak daarin de kerrie en de bloem ongeveer 1 minuut.
5. voeg dan scheut voor scheut, al roerend, de bouillon toe. Blijf roeren tot de saus glad en gebonden is.
6. Voeg nog steeds roerend sambal en ketjap toe.
7. Roer de appel en mango erdoor en ook de kip met ui.
8. Breng op smaak met bloesemsiroop en bloesemazijn.
9. Vlak voor het opdienen de creme fraiche erdoor roeren.
10. Lekker met slaboontjes of een groene salade, bijvoorbeeld komkommersalade.

