

Kipsaucijs met gekaramelliseerde witlof

Hoofdgerecht voor 2 personen, 0min

Van de Streekmolen:

- 400 gram witlof
- 200 gram kipsaucijs

En verder:

- 1 eetlepel honing
- Zout en peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 eetlepel olie
- 3 eetlepels boter
- 2 eetlepels suiker

Halveer de stronken witlof in de lengte. Verhit de boter in een grote pan en bak er de witlof in gedurende 5 minuten. Draai de witlof halverwege om. Strooi de suiker over de witlof en karamelliseer de witlof. Blus het af met 6 eetlepels water en breng het op smaak met zout en peper. Laat de witlof nog 5 minuten op een laag vuur smoren. Verhit in een koekenpan wat boter. Meng de honing met het paprikapoeder en de mosterd. Wrijf de kipsaucijsjes in met het mengsel en bak de saucijsjes goudbruin. Serveer de gekaramelliseerde witlof en saucijsjes met gebakken aardappeltjes. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>