# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Goudgele kip met gesmoorde groenten & aardappelgratin van Jamie Oliver**

Nodig:

*Gratin:*

800 gram aardappelen

4 grote uien of 5 kleinere

Olijfolie

1 blokje kippenbouillon

Volle koffielepel gedroogde salie

1 dl slagroom

30 gram Parmezaanse kaas

*Kip:*

4 kipfilets van 120 gram elk, zonder vel

Een paar takjes verse rozemarijn

2 plakken gerookte doorregen bacon of gerookt ontbijtspek

*Groenten:*

200 gram jonge preitjes

200 gram jonge bladspinazie

200 gram diepvriesdoperwten

Bereiding:

Snijd de aardappelen in een keukenmachine, doe de schijfjes in de middel­grote pan, giet er voldoende kokend water en zout bij om ze onder te zetten en kook enkele minuten. Pel de uien, snijd ze in de keukenmachine in plakjes, doe ze met twee eetlepels olie in de braadslede, verkruimel er het bouillonblokje over en strooi er een snuf peper en zout over. Snipper er de salie bij, roer regelmatig, en giet er als het begint aan te koeken een scheutje water bij.

Leg de kipfilets op een groot stuk bakpapier, hussel ze met peper en zout en de naaldjes rozemarijn door elkaar, vouw het papier over de filets heen en sla ze plat met een deegroller tot een dikte van anderhalve centimeter. Leg ze met één eetlepel olie in de koekenpan, keer ze na drie tot vier minuten om en bak ze goudbruin en gaar. Laat de aardappelschijfjes in een vergiet uitlekken, doe ze bij de uien, roer ze goed door elkaar en spreid ze in een egale laag uit. Giet er de room bij, rasp er de Parmezaanse kaas over en zet de gratin boven in de oven onder de hete grill.

Snijd de bacon in fijne blokjes, doe ze in de koekenpan en schep ze regelmatig om. Snijd de preitjes in de lengte doormidden, spoel ze onder de koude kraan af en snijd ze in dunne plakjes. Doe ze in een lege koekenpan met een beetje olie of boter. Roer de spinazie en de erwten door de preitjes, schep ze als de blaadjes spinazie geslonken en de erwten zacht zijn op een plank of bord en leg er de kip en bacon op. Serveer er de gratin bij.