

**BIO**

*De Gentse chef-kok Wim Ballieu (1982) runt de succesvolle keten Balls & Glory, presenteerde kookprogramma's als 'De streken van Wim' en 'Goe gebakken' en is nu op njam! te zien in 'Bal National'. Zopas stampte hij zijn nieuwste concept, 'Wim's Deli', uit de grond.*

*De cover van het boek 'Ovenschotels' was bij het ter perse gaan nog niet beschikbaar.*

**Ovenschotels**  
Wim Ballieu



**PRE-ORDER NU**

Beschikbaar vanaf 15/11/21  
€24,50



© PIET DE MERSCUETER

## KIP 'WATERZOOI-STYLE'

**DIT HEB JE NODIG**  
(voor 4 personen)

4 kipfilets • 1 stengel selderij • 1 sjalot • 2 tenen knoflook • 2 wortelen • 1 stengel prei • 2 romanesco (groene bloemkool/broccoli in spiraalvorm) • olijfolie • 1 takje tijm • 1 eetlepel bloem • 500 ml kippenbouillon • 250 ml room • 150 g oud brood • 150 g parmezaan • 75 g emmenthaler

### BEREIDING

Snijd de kipfilets in blokjes. Maak de selderij schoon en snijd hem in stukjes. Snipper de sjalot en de knoflook. Schil de wortelen en snijd ze in plakjes. Snipper de prei fijn en verdeel de romanesco in fijne roosjes.

Fruit de ui en de knoflook in een scheut olijfolie. Doe er de wortel en de selderij bij. Rits de blaadjes bij de tijm en doe ze bij de groenten. Laat even stoven. Voeg er de kippenblokjes aan toe en bak goudbruin.

Strooi er de bloem over en blus met kippenbouillon. Giet er de room bij en voeg de prei en de romanesco toe.

Vet een ovenschaal in met boter of olie. Maal het brood met de parmezaan en de emmenthaler fijn in de blender. Schep alles in de ovenschaal en verdeel er het broodkruim met kaas over.

Zet 15 minuten in de voorverwarmde oven.