

Slaatje met in cola gemarineerde kip

Benodigdheden:

300 gr beetgare groene boontjes – 300 gr tomaatjes in stukjes – 200 gr rode bietjes (in blokjes) – 1 rode ui fijngehakt – gehakte peterselie – olijfolie – peper en zout – limoen of citroensap – 3 kippenfilets

Voor de marinade: 300 ml cola – 100 gr curryketchup – zwarte peper – zout – 2 teentjes knoflook

Voor de dressing: 200 gr cola – 20 à 30 gr appelciderazijn

Bereiding:



Meng alle ingrediënten voor de marinade. Marineer de kippenfilets minstens een halve dag. Dep ze droog en bak ze gaar. Laat afkoelen.

Meng de groentjes met de kruiden, wat olijfolie en het limoen of citroensap.

Breng de cola met de appelciderazijn aan de kook en laat voor iets meer dan de helft inkoken. Laat afkoelen.

Afwerking:

Verdeel het slaatje over de bordjes. Snij de kip in schijfjes en leg enkele stukjes kip op elk bord. Werk af met wat dressing en dien op.

Tiramisu met aardbeien gemarineerd in cola

Benodigdheden:

350 gram aardbeien – 250 ml cola – 50 gr poedersuiker – 2 eetlepels citroensap – lange vingers – 500 gr mascarpone – 250 gr room – 40 à 50 gr vanillesuiker

Bereiding:



Vermeng de poedersuiker met de cola en het citroensap. Snij de aardbeien in stukjes en laat 3 uur marineren in de cola. Laat de aardbeien uitlekken maar vang de marinade op.

Maak ondertussen een mascarpone room. Mix hiervoor de mascarpone met de room en de vanillesuiker op lage snelheid tot alle klonters weg zijn. Daarna nog even op hoge snelheid tot de massa stijf is.

Vul de bodem van de potjes met de uitgelekte aardbeien. Leg hierop een laagje lange vingers die je even in de opgevangen marinade drenkt. Vul een spuitzak met de mascarpone room en vul vervolgens alle potjes. Werk af met enkele stukjes apart gehouden aardbeien.