



## Top 3 Beste restaurants in Nice

**Keisuke Matsushima**, 22 ter Rue de France, Place Croix de Marbre, +33 493822606, [www.keisukematsushima.com](http://www.keisukematsushima.com)  
Het beste Japanse restaurant van Nice, met een Michelinster!

**Aphrodite**, 10 Bld. Dubouchage, +33 493856353, [www.restaurant-aphrodite.com](http://www.restaurant-aphrodite.com)

Aan het hoofd met Michelinster restaurant, David Faure, heeft vooral een 'moleculaire' keuken.

**L'Univers**, 54 Bld. Jean Jaures, +33 493623222, [www.christian-plumail.com](http://www.christian-plumail.com)

Een modern restaurant, waarbij de Nicoise keuken voorop staat. De inspanningen van chef Christian Plumair zijn beloond met een Michelinster.



## Vandaag 21° Celsius in Les Issambres

### Aanbieding MEI 2011 – 10% korting

**Periode: 30-04-2011 t/m 04-06-2011**

Boek één van deze prachtige appartementen en u ontvangt **10% korting** op uw huurprijs voor in de maand **MEI!!**



Mocht u vragen hebben over deze aanbieding staan we u graag te woord of kijk op onze website bij [aanbiedingen](#).

## Evenementen kalender Côte d'Azur

**21 april t/m 24 april 2011**

Shopping festival van Cannes  
[www.cannessoppingfestival.com](http://www.cannessoppingfestival.com)

**11 mei t/m 22 mei 2011**

Internationaal filmfestival van Cannes  
[www.festival-cannes.com](http://www.festival-cannes.com)

**26 mei t/m 29 mei 2011**

Formule 1 Grand Prix van Monaco  
[www.grand-prix-monaco.com](http://www.grand-prix-monaco.com)

## Aanbieding



### • **Paasvakantie: 9 t/m 23 april 2011 20% korting (voor twee weken)**

- Boek nu 3 weken en krijg de 4e week gratis!
- Boek nu 3 appartementen en krijg het 4e appartement gratis.

Bekijk onze [website](#) voor alle aanbiedingen

### Coq au vin – Kip met rode wijn

1 kip van ruim 1 kg, 100 mg mager spek  
½ fles goede rode wijn, 2 eetlepels bloem  
1 uitje, 4 tenen knoflook  
2 takjes tijm, 1 laurierblad  
2 takjes peterselie, 250 gr. kleine champignons  
3 eetlepels olijfolie, peper en zout

Snij de kip in stukken (of vraag de poelier) en snij van de vleugels het laatste stuk weg. Snij het spek in kleine reepjes. Snipper de ui en de knoflook. Bak de stukken kip in een koekenpan in de olie aan en voeg op het laatste de ui en knoflook toe. Bestrooi met de bloem en peper en zout. Leg de kip nu in een braadpan. Blus de aanbaksels in de koekenpan af met wijn en roer dit allen goed los en doe dit daarna bij de kip in de braadpan. Doe de wijn in de braadpan en voeg water toe wanneer de kip niet geheel in het vocht staat. Voeg nu de tijm, laurier en peterselie toe. Laat dit alles een uur sudderen met de deksel half open. Bak het spek licht aan en doe de champignons er kort bij. Voeg deze bij de kip en haal de kruiden uit de kip. Laat dit nog eens 10 minuten sudderen. Wanneer het nu nog niet goed op smaak is, schenk er nog wat wijn in en maak af met peper en zout.

## Contact

HuurVillaAppartement  
Soestdijkseweg Zuid 244  
3721 AJ Bilthoven

**E-mail:**  
[info@huurvillaappartement.nl](mailto:info@huurvillaappartement.nl)

**Website:**  
[www.HuurVillaAppartement.nl](http://www.HuurVillaAppartement.nl)

**Telefoon:** +31 (0)30 2250136  
**Fax:** +31 (0)30 2293693