

Kip à la Normande

Datum: 10-09-2018
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kippenpoten zonder rugstuk
- 200 g koude boter
- 60 ml calvados
- 8 sjalotten
- 4 tenen knoflook
- 500 g champignons
- 1100 ml appelcider
- 250 ml crème fraîche
- 2 kippenbouillontabletten
- 2 Elstar appels (of een andere friszoete appel)
- bospeen
- aardappelen (om te bakken)

Bereidingswijze:

Bestrooi de kippenpoten met peper en zout. Verhit een kwart van de boter in een braadpan en bak de kippenpoten in ca. 10 minuten goudbruin. Schenk de calvados over de kip. Haal de kip uit de pan.

Snijd de sjalotten in kwarten. Fruit ze daarna in dezelfde pan in 3 minuten. Snijd de knoflook fijn. Maak de champignons schoon met keukenpapier en snijd in kwarten. Voeg de knoflook en de champignons toe en bak 5 minuten. Voeg de cider, crème fraîche, het bouillontablet en de kip toe. Laat met de deksel op de pan 20 minuten stoven.

Haal de kip opnieuw uit de pan en laat het vocht op hoog vuur tot één-derde inkoken. Schil ondertussen de appel en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd elk partje in 3 stukken. Verhit nog een kwart van de boter in een koekenpan en bak de appel goudbruin.

Snijd de rest van de boter in blokjes. Haal de saus van het vuur en voeg, al kloppend met een garde, beetje bij beetje de boter toe tot de saus vol en glanzend is. Breng de saus op smaak met peper en zout. Voeg de kip en de appel toe en serveer direct.

Combinatietip:

Lekker met gekookte worteltjes en gebakken aardappelen.