Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiden in: braadpan

Voorbereiding: 24 min.

Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 scharrel of polderhoen of 1,5 kg kippenbouten
- 250 g kastanje champignons
- 125 g gerookte spekreepjes
- 25 g bloem
- 1 liter rode wijn
- 8 sjalotten
- 3 stengels bleekselderij
- 3 tenen knoflook
- 2 winterpenen
- Verse tijm
- Verse rozemarijn
- Verse peterselie

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiding

Dag 1 - de voorbereiding (30 minuten)

1. Neem een ruime pan en kook 1 liter rode wijn ongeveer 5-10 minuten op laag vuur. Een deel van de wijn en alcohol zal verdampen, dat is de bedoeling.
2. Snijd ondertussen de kip of kippenbouten in stukken of doormidden zodat u bij de poten een drumstick en een stuk kipdij hebt. Leg in een grote pan.
3. Snijd ondertussen 2 (kleine) winterpenen in plakjes, een stuk of 8 sjalotten in de lengte doormidden en 3 stengels bleekselderij in plakjes.
4. Voeg de groenten toe bij de kip in de pan. Voeg tevens een paar takjes tijm toe, een handje verse peterselie en wat verse rozemarijn.
5. Schenk de ingekookte rode wijn over de kip en de groenten en laat het geheel afgedekt 6 tot 24 uur in de koelkast staan.

Dag 2 - het echte werk (1 uur + stoven)

1. Haal na 6 tot 24 uur de gemarineerde kip uit de wijn en leg op een bord. Giet de groenten vervolgens door een vergiet in een andere pan zodat er weer zuivere wijn ontstaat.
2. Maak de braadpan schoon en verhit een flinke klont boter. Braad de stukken kip nu 5 tot 7 minuten per kant tot ze mooi bruin zijn. Haal uit de pan en leg even apart.
3. Snipper ondertussen een extra sjalotje en 2-3 tenen knoflook. Fruit ze vervolgens even aan in het vet van de kip samen met 125 gr gerookte spekreepjes.
4. Zet het vuur wat lager en voeg 25 gr bloem toe. Roer tot er een 'roux' ontstaat. Dit gaat vrij snel. Voeg vervolgens een soeplepel van de gezuiverde wijn toe. Voeg steeds wat meer wijn toe tot alle wijn is toegevoegd. Er zal een mooie gebonden saus ontstaan.
5. Voeg nu de gebraden stukken kip weer toe samen met de groenten. De kruiden kan je achterwege laten.

6. Neem een koekenpan en verhit een klontje boter en bak 250 gr gesneden kastanje champignons tot ze bruin zijn en geen vocht meer afgeven. Voeg toe bij de kip en

groenten.

7 Laat het geheel nu minimaal 1 uur pruttelen (stoven) met de deksel op de pan. Haal na een uur de deksel van de pan en laat nog een minuut of 20-30 pruttelen zodat de saus wat kan indikken. Roer wel geregeld.

TIP: Serveer met aardappeltjes, frietjes of met aardappelpuree. En drink er natuurlijk een goed glas rode wijn bij.