



In cider gesmoorde kip met gekaramelliseerde appels

Beschrijving

Bij mijn bezoek aan De Nieuwe Bibliotheek in Almere Stad ga ik, als ik even tijd heb, kijken bij de kookboeken. Ze hebben een hele grote collectie, deze keer heb ik weer 3 boeken meegenomen. Zelfs een kookboek van Gordon Ramsay, ik heb een hekel aan zijn tv-programma, hij scheldt, vloekt en kaffert iedereen uit, niet mijn idee om iets te bereiken. Dit recept komt uit Wereldgerechten, een boek met gerechten uit Frankrijk, Italië, Griekenland, Spanje (geen nieuwe recepten voor mij ;-)), Groot-Brittannië, China, Thailand, India en Arabische en Amerikaanse recepten.

Dit Franse recept staat in het origineel met parelhoen, maar dit kon ik in mijn beperkte boodschappentijd niet vinden, dus kip! Ook cider blijkt niet een veelgevraagd product te zijn, ik had het laatste flesje bij Gall & Gall, met Ierse cider (Magners Irish Cider), helaas geen Franse. Verder heb ik Pink Ladys gebruikt, ook lekker als handappel. De gekaramelliseerde appel was heel lekker in combinatie met een hapje kip en wat walnoot, "te lekker", zei Roel zelfs.

Aantal personen

6

Ingrediënten

- 6 kippenbouten
- zeezout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- 10 plakjes ontbijtspek
- 1 flesje lichtzoete cider (33 centiliter)
- 1 deciliter calvados (of cognac)
- de blaadjes van een paar takjes tijm
- 3 stevige appels (500 gram)
- 30 gram boter
- 1-2 theelepels fijne tafelsuiker
- een beetje citroensap, naar smaak
- 30 gram walnoten
- platte peterselie, handvol

Keukenmateriaal

- grote koekenpan
- ovenbestendige braadpan met deksel
- snijplank
- koksmes

- appelboor

Bereidingstijd

15 minuten, 60 minuten oventijd

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de kippenbouten doormidden, zodat je een kipkarbonade en een drumstick overhoudt. Haal het vel van de kipkarbonades. Snijd de plakjes ontbijtspek in stukjes. Haal de blaadjes van de takjes tijm. Leg de kipkarbonades in de koekenpan en bak ze op middelhoog vuur rondom bruin, zonder vet. Haal ze uit de pan, leg ze in de braadpan en doe de drumsticks in de koekenpan. Bak deze ook rondom bruin, haal ze daarna uit de pan en leg ze bij de kipkarbonades.

Doe de stukjes ontbijtspek in de koekenpan en bak deze lichtbruin. Schenk de cider en de calvados erbij, breng alles aan de kook en laat borrelen tot de saus met een derde is ingekookt. Roer de slagroom en tijmblaadjes erdoor. Schenk deze saus bij de kip en doe de deksel op de pan. Zet de pan in de voorverwarmde oven en laat deze 60 minuten bakken. Was de koekenpan af.

Hak de walnoten grof. Rooster deze in de koekenpan. Hak de peterselie fijn.

Schil ongeveer 15 minuten voordat je de kip gaat serveren de appels, boor de klokhuisen eruit. Snijd de appels in dikke ringen. Smelt de boter in de koekenpan. Bestrooi de appelringen met suiker en bak ze 4-5 minuten per kant in de boter, tot ze goudbruin zijn. Zet intussen een ovenvaste schaal bij de kip in de oven om de schaal voor te verwarmen.

Haal de kip uit de pan, leg deze in de voorverwarmde schaal. Mocht de saus te dun zijn, laat hem dan even inkoken tot hij de gewenste dikte heeft. Breng de saus op smaak met zout, peper en wat citroensap.

Leg de kip terug in de saus en leg de gekaramelliseerde appels erbij. Bestrooi met de walnoten en de peterselie.

Datum

20/04/2025