



Coq au vin blanc met roze peper en citroen

Beschrijving

Deze variatie op coq au vin was een kipfilet, het blijft altijd lekker sappig wijn, zoals een sauvignon blanc of



roze peper. Ik vind kippendijen veel lekker dan fris zuurtje aan kip. Gebruik een lekkere frisse witte iet gerecht. Lekker met aardappelpuree en [spruitjes](#)

[cacio e pepe](#). Ik heb de roze peper

bij Amazing Oriental gekocht, mocht je deze winkel

niet in de buurt hebben, dan zijn ze online o.a. te koop bij [Van Beekum Specerijen.nl](#), hier koop ik ook altijd mijn ingrediënten voor verse/gedroogde worst.

Aantal personen

4

Ingrediënten

- 4 kipkarbonades met bot en huid ca. 600 gram
- zout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 citroen
- 1 eetlepel roomboter
- 1 ui
- 4 teentjes knoflook
- 2½ deciliter frisse witte wijn
- 3 deciliter slagroom
- 6 laurierblaadjes

- 2 theelepels rozepeperkorrels
- ½ kippenbouillonblokje
- 3 takjes tijm

Keukenmateriaal

- ovenschaal
- koekenpan
- koksmes
- snijplank

Bereidingstijd

Ongeveer een uur

Bereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch: 180°C/hetelucht: 160°C). Boen de citroen schoon en snijd deze in plakken. Pel de ui en snijd deze in parten. Pel de knoflook en hak deze fijn. Bestrooi de huidkant van de kippenkarbonades met zout. Verhit 1 eetlepel olie in een pan en bak er de kip op de huidkant in 6-7 minuten goudbruin in. Leg de citroen tussen de kip in de pan. Draai de kip en bak nog 1 minuut. Neem de kip uit de pan en leg in een ovenschaal met de huidkant naar boven. Leg de citroen ertussen en giet er alle braadvocht uit de pan bij.

2 Verhit de boter en de rest van de olie in de pan en fruit er de ui en knoflook in 1 minuut. Blus af met de witte wijn en breng aan de kook. Voeg de



bouillonblokje en de takjes tijm toe. Laat nog 1 minuut doorkoken.

Giet de saus over de kip in de ovenschaal. Zet het geheel in de oven en bak de kip in 35-40 minuten zacht en gaar.

Datum

20/04/2025