

Kippenbouten



Hoofdgerecht

kip

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 75 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 1 citroen, in kwarten gesneden
- 1 kleine witte ui, geschild en in partjes gesneden
- 1 grote teen knoflook, gehalveerd in de breedte (niet nodig om te schillen)
- 2 takjes rozemarijn
- 4 takjes tijm
- zeezout en vers gemalen peper
- 2 el olijfolie
- 250 ml kippenbouillon
- 2 el crème fraîche

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in grote koekenpan op hoog vuur en schroei de kippenbouten gelijkmatig aan beide kanten, totdat de huid goudbruin is. Doe dat in twee keer twee bouten. Ze bruinen dan beter.
2. Leg de gesneden knoflook, gesneden citroenen en gesneden ui in de bodem van de slowcooker. Daar boven op de verse rozemarijn en tijm in de pan. Als de kip goudbruin en knapperig is aan de buitenkant, leg je die weer boven op de kruiden. Giet de bouillon over de kippenpoten, doe het deksel op de pan. Kook 8 uur op de LOW-stand van de slowcooker.
3. Na 8 uur, haal je de poten voorzichtig uit de slowcooker - de poten vallen anders uit elkaar. Zeef de resterende vloeistof door een fijne zeef in een kom, en gooi de rest weg. Klop de crème fraîche in de bouillon los, kruid met zout & peper. Om te serveren, leg je de poten in een ondiepe schaal of op een bord. Besprenkel een paar eetlepels saus en wat grof zeezout bovenop en serveer direct.

Tenslotte

Voor **Kippenbouten met paddestoelen** moet je 250 gr kastanjechampignons schoonvegen, grote exemplaren halveren. Vier kippenbouten met zout en peper bestrooien. In braadpan 2 el olie verhitten en 125 gr magere spekreepjes kort bakken. Spek uit pan scheppen en in bakvet kippenbouten per 2 rondom aanbraden. Kip uit pan nemen. In bakvet ui, champignons en 2 gehakte teentjes knoflook 2 min. bakken. Spek en kip weer in pan leggen. 200 ml marsala of zoete sherry in pan schenken. Zodra drank borrelt, 100 ml kippenbouillon erbij schenken. Als vocht kookt, vuur laag zetten en kip (op vlamverdelers) afgedekt in ca. 60min. gaar laten sudderen. Af en toe keren. 200 gr paddestoelenmelange schoonvegen en in grove stukken snijden. In koekenpan 2 el olie verhitten en 2 fijngehakte teentjes knoflook 30 sec. fruiten. Paddestoelenmelange toevoegen en al omscheppend 4-5 min. bakken. Met zout en peper op smaak brengen. Paddestoelen over kip scheppen. 3 takjes fijngehakte peterselie erover strooien. Nu **Kippenbouten in groentensaus**. Pel en snipper 2 uien. 2 stengels bleekselderij in stukjes snijden. 1 winterwortel in plakjes snijden. Van 1 kleine prei lelijk blad en worteltjes verwijderen en in ringen snijden. Vier tomaten in stukjes snijden. In maatbeker 1 1/2 dl warm water + 1/2 dl witte wijn afmeten. Hierin 1 kippenbouillon-tablet oplossen. Vier kippenbouten bestrooien met zout en peper. In braadpan olie verhitten. Kippenbouten in ongeveer 5 minuten rondom bruinbakken. Met schuimspaan uit de pan nemen. In dezelfde pan uien ongeveer 3 minuten fruiten. Knoflook pellen en erboven uitpersen. Toevoegen alle groenten en 1 blikje tomatenpuree. Bouillon met wijn erdoor roeren. Kippenbouten weer in pan leggen. Met deksel op pan in ongeveer 60 min. gaar stoven. Twee takjes peterselie erboven fijnknippen. Tot slot **Kip uit Ile de la Réunion**. Verhit 1 el olie in een grote pan en bak 4 kippenbouten aan alle kanten lichtbruin en strooi er zout en peper over. Haal de kip uit de pan en gooi al het vet op 1 el na weg. Voeg 2 uien in dunne ringen toe, bak ze ongeveer 4 minuten. Doe de kip weer in de pan. Strooi 1 el kurkuma, zout en peper erover en roer. Voeg 8 dl kokosmelk toe en roer. Matig het vuur zodat de melk licht pruttelt en kook alles met de deksel half op de pan ongeveer 80 minuten tot de saus een beetje dikker is geworden. Bestrooi met gehakte koriander.