

Kippenragout



Voorgerecht

Gevogelte

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 300 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 500 ml kippenbouillon (zelfgemaakt zie hieronder of als het snel moet van blokjes)
- kruidenrij en 2 kippenbouten voor zelfgemaakte bouillon (zie onder)
- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 125 ml slagroom
- stukjes gare kip of kip van de bouillon (zie onder)
- 1/2 bakje champignons
- handje peterselie
- 2 eidooiers
- 4 pasteibakjes

- een paar druppels citroensap

Bereidingswijze

1. Trek van twee kippenbouten, 500 ml water en kruidenrij: laurier, wat foelie, een kruidnagel, gekneusde zwarte peper, misschien wat lavaswortel, peterselie- en selderijstelen, preigroen, een ui, kortom alles om een fors smakende bouillon te krijgen. Breng de bouillon, als die lang getrokken heeft - zeker een paar uur - en gezeefd is, met zout op smaak. Bewaar natuurlijk de bouten en trek het vel eraf. Pluk nu het kippenvlees eraf en bewaar.
2. Laat de boter smelten en warm worden en voeg al roerend bloem toe. tot de boter niets meer opneemt. Nog even laten sudderen en de roux een wat korrelige, goudgele massa die loslaat van de pan - is klaar. Maak de roux van tevoren en laat hem afkoelen. Het resultaat is veel mooier en je kunt, als je wilt, de roux een paar dagen koel bewaren. Dat is ook handig als de saus te dun uitvalt: dan kun je later nog een klontje toevoegen. Dat moet dan wel weer gaar koken!
3. Voeg de hete bouillon goed kloppend met een garde bij de koude roux. Blijf goed roeren met een houten lepel, Laat de saus zachtjes gaar koken. Als ie glanst is ie klaar.
4. Doe er dan de gesneden champignons, slagroom en kipstukjes bij en trek nog even door tot de champignons gaar zijn. Roer er van het vuur af de eierdooiers en peterselie door en breng op smaak met citroensap.
5. Serveer direct in pasteibakjes (die kun je ook gemakkelijk zelf maken. Wil je weten hoe klik dan [hier](#).

Tenslotte

In Nederland staat het bekend als -een pasteitje met kippenragout- en in België noemen ze het een -koninginnehapje-. Afgaande op de naam zou ik het liefst het koninginnehapje eten. Ik denk dat ze het zo noemen vanwege haar blanke teint. In Frankrijk heet het een bouchée à la reine, kleine taartjes die "in één hap" binnen te krijgen waren. De naam zou bedacht zijn door Marie Leszczyńska (1703–1768), de vrouw van Lodewijk XV. Deze werden gemaakt van korstdeeg. De beroemde kok Marie-Antoine Carême (1794–1833) maakte er grote pasteien van met bladerdeeg in plaats van met kruimel- of korstdeeg. Pasteien, met andere woorden, die zó licht waren dat ze met de wind zouden wegwaaien. Hij noemde dat een vol-au-vent dat is dus een doosje-met-een-deksel, en dat doosje kon gevuld worden met van alles: zo staan er in Escoffier (Le guide culinaire, 1903) wel vijftien verschillende vol-au-vents, onder meer Vol-au-vent de cervelle de veau, Vol-au-vent de filets de sole présidence, Vol-au-vent à la financière, Vol-au-vent de quenelles merlan cardinal, Vol-au-vent de morue. En het kippenpastaetje, zoals wij die kennen heet bij Escoffier dan weer bouchée à la reine. Escoffier doet er bijna precies in wat wij er ook in doen. In mijn familie en trouwens in het hele katholieke zuiden wordt kippenragout vaak gegeten op kerstavond na de nachtmis. Als hoofdmaaltijd gebruik je een soepkip, 1 1/2 liter water en dubbele hoeveelheden van de ingrediënten. Doe dan gare rijst in een grote rijstrand en de ragout in het midden.