



Kip met appeltjes en cognacsaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

100 gram boter
4 sjalotten (geschild en gehalveerd)
4 takjes verse tijm
1 braadkip (in stukken gesneden of kippenbouten)
4 appels (geschild en in plakjes gesneden)
1 eetlepel bloem
1 scheutje cognac
2 deciliter kippenfond (uit een bokaaltje)
1 deciliter culinaire room
3 takjes dragon
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Gebruik de helft van de boter om een braadslee in te vetten. Verdeel de sjalotten en de tijm over de braadslee en leg hierop de stukken kip. Breng goed op smaak met peper en zout. Leg de rest van de boter (in klontjes) boven op de stukken kip. Zet 45 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Voeg de appelplakjes toe aan de braadslee en zet nog 15 minuten terug in de oven.
- 3.** Neem een mooie schaal en schik hierop de kip en de appeltjes. Zet de braadslee op het fornuis en bestrooi met de bloem. Roer goed. Giet de cognac erbij en laat deze inkoken. Voeg de kippenfond en de room toe. Laat even indikken. Giet de saus door een zeef over de kip en de appeltjes. Werk af met dragon.