Keuken recepten

EXTRAIT DE SPA

Kip in roomsaus met EXTRAIT DE SPA

Ingrediënten voor 6 personen

- 1 kip van 2,5 kg
- 8 rapen
- 8 kleine jonge wortels
- 600 gr broccoli
- 250 gr kleine uien
- 16 druiven
- 1 dikke ui
- 1 groen van een prei
- Petersilie
- Estragon
- 6 blokjes kippenbouillon
- 15 dl room
- 40 gr boter

Voor de saus :

- 4 eetlepels kippenfond
- 15 cl EXTRAIT DE SPA
- 100 gr boter
- Peper en zout

Bereiding

- Oven voorverwarmen aan 180° (6)
- De dikke ui schillen en in 4 snijden. De kip met gesnipperde ui, prei, petersilie en estragon vullen. De blokjes kippenbouillon in 3 l kokend water in een stoofpan verdunnen.
- De kip er gedurende 15 minuten in pocheren. Afgieten en gedurende 1 uur in de oven doen, regelmatig met zijn jus over gieten. Na 30 min omdraaien.
- De groenten wassen en schillen en bakken. 2 opscheplepels van de bouillon over gieten, en 30 min laten stoven. De druiven en room toevoegen, kruiden met peper en zout. Deksel afhalen en indikken op hoger vuur tot dat de groenten de room opnemen.
- Bereiding saus : kippenfond in 40 cl water verdunnen en tot de helft indikken op hoog vuur. EXTRAIT DE SPA bijvoegen en laten indikken. Vuur verminderen en al roerend de boter in vlokkjes toevoegen, kruiden met peper en zout. De kip met de groenten en de saus serveren.
- Garnituur : aardappelen

Persoonlijke aantekeningen