Calypso Chicken

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Dominica

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 65 minuten + 3-5 uur marineren

Ingrediënten kip:

- **1,3–1,4 kg kip, bij voorkeur kippendijen met bot en vel, in stukken**
- **4 tenen knoflook, fijngehakt**
- **2 tl verse tijm**
- **2 el natuurazijn**
- **1½ tl zout**
- **½ tl versgemalen zwarte peper**

Ingrediënten saus:

- **30 gram roomboter**
- **1 el neutrale olie**
- **1½ el bruine suiker**
- **1 grote ui, fijngesneden**
- **4 bosuitjes, fijngesneden**
- **3 cm verse gember, zeer fijngehakt**
- **2 tenen knoflook, fijngehakt**
- **250 gram kastanjechampignons, in grove stukken**
- **150 ml droge rode wijn**
- **250 ml kippenbouillon**
- **1 tl verse tijm**
- **versgemalen zwarte peper**
- **eventueel wat zeezout**

Ingrediënten cashews:

- **75–100 g ongezouten cashewnoten**
- **neutrale olie, om in te frituren**

Om te serveren:

- **witte rijst**
- **eventueel wat fijngesneden bosui**
- **enkele blaadjes verse tijm**

Bereiding:

1. Marineer de kip

- Meng de kip met knoflook, tijm, azijn, zout en zwarte peper. Masseer de marinade goed in de kip.
- Dek af en laat de kip minimaal 3 uur, maar bij voorkeur een hele nacht, in de koelkast marineren.
- Haal de kip ongeveer 30 minuten voor het bakken uit de koelkast en dep hem daarna goed droog. Gooi de marinade weg.

2. Geef de kip zijn donkere kleur

- Verhit de boter samen met de olie in een zware braadpan.
- Voeg de bruine suiker toe en laat deze rustig smelten en beginnen te karamelliseren.
- Wanneer de suiker diep goudbruin begint te worden, voeg je de kip toe.
- Bak de stukken rondom goed aan totdat ze donker goudbruin tot diepbruin zijn.
- Dit is een belangrijk onderdeel van het gerecht. De karamellisatie geeft de uiteindelijke saus niet alleen kleur, maar ook een diepe, licht zoete en bijna geroosterde smaak.
- Haal de kip uit de pan en houd apart.
- Let op: laat de suiker niet zwart worden. Verbrande karamel wordt bitter.

3. Bouw de saus

- Zet het vuur iets lager.
- Voeg de ui, bosui, gember en knoflook toe aan dezelfde pan. Bak enkele minuten tot de ui zacht wordt en de gember zijn geur vrijgeeft.
- Voeg vervolgens de champignons toe.
- Bak ze rustig totdat ze hun vocht kwijt zijn en mooi beginnen te kleuren.

4. Rode wijn erbij

- Blus af met de rode wijn.
- Roer met een houten lepel alle gekaramelliseerde aanbaksels van de bodem los. Daar zit ontzettend veel smaak in.
- Laat de wijn enkele minuten inkoken.
- Voeg vervolgens de kippenbouillon en de verse tijm toe.

5. Laat de kip langzaam garen

- Leg de kip terug in de pan.
- Breng het geheel rustig aan de kook en draai het vuur vervolgens laag.
- Laat de kip ongeveer 30 minuten zachtjes stoven met het deksel gedeeltelijk op de pan.
- Draai de kip tijdens het garen een paar keer om.
- De saus moet uiteindelijk donker, glanzend en geconcentreerd zijn. Als hij nog te dun is, haal je de kip uit de pan en laat je de saus nog enkele minuten zonder deksel inkoken.
- Proef en corrigeer eventueel met een klein beetje zout en zwarte peper.

6. De cashews

- Verwarm ongeveer 1–2 cm neutrale olie in een kleine pan.
- Voeg 75–100 g ongezouten cashewnoten toe.
- Bak ze op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn.
- Schep ze eruit zodra ze mooi kleuren; ze garen namelijk nog even door.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Laat ze volledig afkoelen en hak ze grof.
- Strooi ze pas vlak voor het serveren over de kip.

Serveren

- Schep een flinke lepel witte rijst op het bord en leg daar een stuk van de gestoofde kip naast.
- Lepel de donkere saus royaal over en rond de kip.
- Werk af met de grofgehakte, goudbruine cashewnoten en eventueel een paar ringetjes bosui.
- Meer heeft dit gerecht eigenlijk niet nodig. De charme zit juist in het contrast tussen de donkere, hartige saus en zachte kip, de warme gember, de aardse champignons en de krokante cashews.

Bon appétit!