



Jus de volaille van geroosterde kippenkarkassen

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Hoeveelheid: 300 ml

Tijd: 3 - 3,5 uur

Ingrediënten:

- **1,5 – 2 kg kippenkarkassen (liefst in stukken gehakt)**
- **1 ui, grof gesneden**
- **1 wortel, grof gesneden**
- **1 stengel bleekselderij, grof gesneden**
- **2 teentjes knoflook, gekneusd**
- **1 el tomatenpuree**
- **1 glas droge witte wijn**
- **1,5 – 2 liter koud water**
- **2 takjes tijm**
- **1 laurierblad**
- **6–8 zwarte peperkorrels**
- **eventueel een paar takjes peterselie**

Bereiding:

Stap 1 – Karkassen voorbereiden

- Hak de kippenkarkassen indien mogelijk in kleinere stukken met een zwaar mes of hakbijl. Door het bot te openen komen merg en gelatine beter vrij, wat later zorgt voor een rijkere en vollere jus.

Stap 2 – Roosteren

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Leg de karkassen in een ruime braadslede en rooster ze 30 tot 40 minuten tot ze diep goudbruin zijn. Ga gerust richting een donkere karamellisatie; dit geeft de jus zijn karakteristieke diepte.
- Voeg in de laatste 15 minuten de ui, wortel en bleekselderij toe zodat ook deze licht karamelliseren.
- Heb je toevallig nog kippenvleugels, dan kun je die hier ook bij leggen. Ze bevatten veel collageen en geven de jus later een mooiere structuur.

Stap 3 – Tomatenpuree karamelliseren

- Meng de tomatenpuree door de hete karkassen en groenten en zet de braadslede nog 5 minuten terug in de oven. De puree karamelliseert licht en versterkt kleur en umami.

Stap 4 – Deglaceren

- Zet de braadslede op het fornuis en blus de aanbaksels met het glas witte wijn. Schraap met een houten lepel alle gekaramelliseerde stukjes van de bodem los; hierin zit een groot deel van de smaak.
- Laat de wijn enkele minuten inkoken.

Stap 5 – Jus laten trekken

- Doe alles over in een grote pan en voeg koud water toe tot de ingrediënten net onder staan. Door niet te veel water te gebruiken blijft de smaak geconcentreerd.
- Voeg tijm, laurier, peperkorrels en peterselie toe.
- Breng langzaam tegen de kook aan en laat de jus vervolgens zacht pruttelen gedurende 1,5 tot 2 uur. Laat hem nooit hard koken; een rustige extractie geeft een helderdere en elegantere jus.
- Schep tijdens het trekken regelmatig het schuim en overtollig vet van het oppervlak.

Stap 6 – Zeven en ontvetten

- Zeef de jus door een fijne zeef en druk de vaste bestanddelen licht aan om zoveel mogelijk smaak te winnen.
- Laat de vloeistof kort rusten zodat het vet naar boven komt drijven en schep dit eraf voor een zuivere, elegante smaak.

Stap 7 – Reduceren

- Laat de gezeefde jus vervolgens rustig inkoken tot de gewenste concentratie. Tijdens het reduceren ontwikkelen aroma's zich verder en krijgt de jus zijn volle karakter.
- De jus is perfect wanneer hij licht stroperig wordt en de achterkant van een lepel nappé bedekt.

Afwerking

- Monteer vlak voor het serveren eventueel een klein klontje koude boter door de jus voor extra glans en rondheid. Een klein scheutje Madeira, sherry of cognac kan de smaak nog verder verdiepen.

Bon appétit!