



KIP A LA NORMANDE

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 60 minuten

Ingrediënten:

- **4 kippendijen met huid en bot (voor extra malsheid)**
- **30 gram ongezouten boter**
- **1 el neutrale olie (zonnebloem of druivenpit)**
- **2 sjalotten, zeer fijn gesnipperd**
- **1 kleine knoflookteen, geplet**
- **1 kleine wortel, fijn gesneden**
- **1 takje selderij, fijn gesneden**
- **150 ml droge Normandische cider**
- **100 ml droge witte wijn**
- **200 ml volle room**
- **1 eidooier**
- **1 el Calvados**
- **1 kleine appel (bij voorkeur een zoete, stevige variëteit zoals Jonagold)**
- **2 takjes verse tijm**
- **1 laurierblaadje**
- **fijn zeezout**
- **versgemalen witte peper**
- **eventueel een paar druppels citroensap**

Bereiding:**Kip voorbakken:**

- Verhit boter en olie in een ruime koekenpan.
- Kruid de kippendijen met zout en peper.
- Bak ze op middelhoog vuur tot ze goudbruin en krokant zijn aan beide kanten. Haal ze uit de pan en laat rusten.

Bouillon en aroma's:

- Voeg de sjalot, wortel en selderij toe aan de pan en bak zacht tot ze glazig zijn.
- Voeg de knoflook kort toe, let op dat deze niet verbrandt.
- Blus af met cider en witte wijn. Voeg tijm en laurier toe en laat 2-3 minuten zachtjes inkoken.

Zacht garen:

- Plaats de kip terug in de pan, dek af met een deksel en laat 20-25 minuten op laag vuur zachtjes garen, zodat de smaken zich mengen.

Appel elegant bereiden:

- Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in dunne partjes of mooie plakjes.
- Bak ze kort in een klein beetje boter tot ze net zacht zijn, maar nog vorm behouden.

Saus afronden:

- Haal de kip uit de pan en houd warm op een lage temperatuur.
- Zeef het braadvocht (optioneel voor een gladdere saus).
- Meng de room met de eidooier en voeg een beetje van de warme saus toe om te temperen.
- Roer het mengsel langzaam terug in de pan op heel laag vuur, zodat de saus licht bindt.
- Voeg Calvados toe en breng op smaak met zout, peper en eventueel een druppel citroensap voor frisheid.

Serveren:

- Leg de kip op het bord, schep de saus eromheen.
- Schik de appelpartjes elegant langs de kip.
- Garneer eventueel met een takje tijm of een paar dunne appeljuliennes voor finesse.

Bon appétit!