



KIPPENJUS

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: 1 liter

Tijd: 2 uur

Ingrediënten:

- 2 uien, in grove stukken
- 2 wortels, in grove stukken
- 2 stengels bleekselderij, in grove stukken
- 2 plakjes gerookte, doorregen bacon of ontbijtspek in grove stukken
- 3 tenen knoflook, geplet
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes verse salie
- 2 takjes verse rozemarijn
- 2 stukjes steranijs
- 12 kippenvleugels
- olijfolie
- 60 ml sherry (of port voor een wat zoetere versie)
- 4 el bloem
- gerookt zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 2 liter kokend water

Bereiding:

- Verwarm eerst je oven voor op 180°C.
- Doe de ui, wortels, bleekselderij, knoflook, rozemarijn, salie, laurier, bacon en steranijs in een zware metalen braadslede.
- Kneus en breek de kippenvleugels door er met een zware deegroller en paar flinke klappen op te geven.
- Leg ze bij de groenten in de braadslede.
- Sprengel er olijfolie over en kruid met gerookt zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Hussel alles goed door elkaar en zet de braadslede 1 uur in de voorverwarmde oven.
- Haal als alle groenten zacht zijn de braadslede uit de oven en plaats hem op laag vuur op het fornuis.
- Stamp met een pureestamper alles fijn en schraap ook vooral alle aanbaksels van de bodem. Wil je een lichte jus zet de braadslede dan kort op het vuur (4 - 5 minuten). Wil je een donkere jus zet de braadslede dan langer op het vuur (10 - 15 minuten).
- Voeg nu de sherry of port toe en laat dit een paar minuten inkoken.
- Doe de bloem in een zeef en voeg dit al roerend geleidelijk toe. Laat een paar minuten al roerend zachtjes bakken.
- Giet er al roerend 2 liter kokend water toe en laat al roerend 30 minuten pruttelen tot de jus ingekookt en mooi gebonden is.
- Stort de gebonden jus in een grove zeef en vang het vocht op in een kom.
- Druk met de achterkant van een lepel de zachte bestanddelen door de zeef.
- Breng indien nodig de jus verder op smaak met wat gerookt zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Laat de jus afkoelen en verdeel ze in porties i diepvrieszakjes of bakjes.
- De jus blijft 3 dagen goed in de koelkast en zeker 5 maanden in de vriezer.

Bon appétit!

25-11-2025