



POULET AUX MORILLES (Kip met Morilles)

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 85 minuten

Ingrediënten:

- **4 kipdijfilets (liefst met vel)**
- **30–40 gram gedroogde morilles**
- **200 ml heet water**
- **250 ml room (bij voorkeur volle, liefst 35%)**
- **150–200 ml Vin Jaune (of droge, oxidatieve Savagnin als back-up)**
- **1 sjalot, fijngesnipperd**
- **1 teen knoflook, geplet**
- **1 el boter + 1 el olijfolie**
- **200 ml kippenbouillon**
- **versgemalen**
- **fijne zeezout**
- **Optioneel: klein scheutje cognac of Noilly Prat om af te blussen**

Voorbereiding: morilles weken

- Doe de gedroogde morilles in een kom en giet er heet 200 ml heet water over.
- Laat minstens 30 minuten weken.
- Zeef het weekvocht en bewaar altijd het vocht — dat is pure smaak en gaat straks in de saus.

Voorbereiding: kip kruiden

- Dep de kip goed droog.
- Kruid de kip royaal met peper en zout.

Bereiding:

- Verhit boter en olie in een diepe pan.
- Bak de kip rondom bruin (vel naar beneden om te beginnen).
- Haal de kip eruit en zet even apart.
- Fruit de sjalot in het vet van de kip tot deze glazig is.
- Voeg de knoflook toe.
- Doe de geweekte morilles erbij (drooggedept en in stukjes als ze groot zijn).
- Laat de morilles even meebakken voor extra diepgang.
- Blus af met een scheut Vin Jaune of eventueel een scheutje cognac/Noilly Prat.
- Laat 1 minuut op hoog vuur inkoken.
- Voeg de kippenbouillon en 100 ml van het gezeefde morillevocht toe. Roer even door elkaar.
- Leg de kip weer terug in de pan.
- Zet het vuur zacht en laat 25–30 minuten sudderen met deksel half open.
- Haal de kip er weer uit.
- Schenk de room en nog een scheut Vin Jaune bij de saus.
- Laat inkoken tot hij mooi dik en glanzend is.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Leg de kip terug in de saus en verwarm nog 2–3 minuten zachtjes.

Serveren:

- Serveer met verse tagliatelle of aardappelpuree met een klontje boter. Je kunt ook heel simpel voor knapperig stokbrood gaan. Heerkijk om de saus mee op te deppen.
- Garneer eventueel met fijngehakte peterselie, maar heel subtiel — je wil de Vin Jaune- en morillesaroma's niet maskeren.

Bon appétit!

23-11-2025

