



POUSSIN MET PADDENSTOELEN EN LINZEN

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 50 minuten

Ingrediënten:

- **4 poussins (piepkuikens)**
- **2 el olijfolie**
- **versgemalen zwarte peper**
- **gemalen zeezout**
- **400 gram Puy-Linzen**
- **4 takjes rozemarijn**
- **125 gram chorizo, in blokjes gesneden**
- **6 banaansjalotten, ongeschild en gehalveerd**
- **tenen van een bol knoflook, ongepeld en gekneusd**
- **4 laurierblaadjes**
- **10 gram gedroogd eekhoorntjesbrood**
- **150 gram kastanje champignons, gehalveerd**
- **150 gram shiitake, gehalveerd**
- **350 ml Ruby port**
- **1250 ml hete kippenbouillon**

Bereiding:

- Verwarm je oven voor op 240°C.
- Smeer de poussins rondom in met olijfolie en bestrooi met peper en zout.
- Meng in een ruime kom de linzen, chorizoblokjes, knoflooktenen, sjalotten, eekhoorntjesbrood, champignons, shiitake, laurierblaadjes, port en bouillon goed door elkaar.
- Stort het linzenmengsel en een ruime braadslee en verdeel over de bodem.
- Leg verdeel over de het linzen mengsel de takjes rozemarijn met op elk takjes een poussin.
- Plaats de braadslee in de voorverwarmde oven en laat in 30 - 35 minuten gaar worden.

Bon appétit!

08-10-2024