

Poulet au vinaigre

Een klassiek Frans gerecht is poulet au vinaigre, oftewel; kippendijen en sjalotjes gesmoord in een saus met rode wijnzijn.

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	45 minuten

Een klassiek Frans gerecht is poulet au vinaigre, oftewel; kippendijen en sjalotjes gesmoord in een saus met rode wijnzijn.
Bereidwijze

1. Snijd de sjalotjes en knoflook fijn.
2. Breng de kip op smaak met zout en peper.
3. Meng in een middelgrote pan de azijn, honing, driekwart van de kippenbouillon en tomatenpuree. Kook ongeveer 5 minuten, totdat het wat gereduceerd is.
4. Haal de saus van het vuur.
5. In een grote braadpan smelt je de boter op laag vuur en voeg je de kip toe. Bak aan beide kanten, tot ze bruin zijn, ongeveer 6-8 minuten. Verwijder de kip en zet het opzij.
6. Voeg de sjalotjes en knoflook toe aan de koekenpan en kook op laag vuur tot ze zacht zijn, ongeveer 5 minuten. Giet de saus over de kip, voeg de wijn toe, de rest van de bouillon zout en peper.
7. Dek af en laat ongeveer 20 minuten sudderen tot ze gaar zijn.
8. Verwijder de kip, voeg zure room toe en roer in de saus (als de saus te droog wordt, voeg dan meer bouillon toe).
9. Kook enkele minuten en breng de kip dan terug in de koekenpan. Maak af met verse peterselie. Ook lekker wanneer je wat wortels, aardappelen en champignons toevoegt tijdens het koken en mee laat sudderen.
10. Serveer met brood.

Ingrediënten

- 8 kippendijen zonder
- zout en verse peper
- 120ml Merlot azijn
- 120ml kippenbouillon
- 1 el honing
- 1 el tomatenpuree
- 1 theelepel boter
- 4 sjalotjes
- 2 tenen knoflook
- 120ml droge witte wijn
- 2 el zure room
- 2 el verse gehakte peterselie
- Brood

accessoires