

Ingrediënten voor 4 personen

1 kip (in 8 stukken)

2 sjalotten

friszure appels (bv.
Boskoop)

2

citroensap

2 laurierblaadjes

3 takjes tijm

100 ml room

gevogelbouillon

200 ml

150 ml cider

20 ml calvados

2 el bloem

1 el suiker

3 el koolzaadolie

boter

peper

zout

Kip met appeltjes en calvados

DUUR: ☺☺ | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: ☺☺

1 Snij de sjalotten in ringen en stoof ze glazig in olie. Neem ze uit de pan.

2 Bak de kip rondom aan in de pan. Neem uit de pan en hou apart. Zet de dampkap uit en doe de calvados in de pan. Flambeer.

3 Strooi er, als de vlammen gedoofd zijn, de bloem bij en laat al roerend lichtbruin kleuren. Schenk er cider en bouillon bij en laat indikken.

4 Doe de sjalot, kip, laurier en tijm weer in de pan. Laat 40 minuten zacht garen.

5 Schil intussen de appels en snij ze in fijne partjes. Verhit wat boter in een pan, strooi er de suiker in en laat lichtjes kleuren zonder te roeren. Doe er de appels bij en bak 2 minuten. Neem van het vuur en hou apart.

6 Doe er de appels 5 minuten voor het einde van de gaartijd bij. Roer er de room door en kruid met citroensap, peper en zout.