



Kip met prei, appels en cider

4 personen • 75 min • waardering 7,5
Hoofdgerecht • Frans • Gevogelte

INGREDIËNTEN

- 8 kipcarbonades, of kippendijen en drumsticks
- 40 g boter
- 700 g prei
- 2 friszure appels
- 1 eetlepel bloem
- 500 ml droge cider
- 6 takjes tijm + blaadjes van 2 takjes om te garneren
- 150 ml slagroom
- 1 theelepel fijne kristalsuiker

BEREIDEN

Bestrooi de kip met zout en peper en verhit 25 g boter in een hapjespan of een grote braadpan. Kleur de kip aan beide kanten en zet daarna apart.

Verwijder de harde buitenste bladeren van de prei. Snijd de wortels en de bovenste donkere bladeren weg. Was de prei zorgvuldig zodat er geen aarde meer tussen zit en snijd hem in stukken van ongeveer 3 cm. Bak de prei in het vet waarin je de kip gebakken hebt en laat ongeveer 10 minuten kleuren. De prei moet zacht, maar zeker niet te gaar zijn.

Schil een appel, halveer hem en snijd hem in partjes. Smelt de resterende boter in een kleine pan en kleur de appelpartjes aan beide kanten. Zet opzij. Was de pan niet af.

Doe de bloem bij de stengels prei en draai ze rond in het kookvocht. Laat nog een paar minuten stoven. Neem de pan van het vuur en giet er onder voortdurend roeren de cider bij. Zet weer op het vuur, breng aan de kook en voeg de kip, takjes tijm en gebakken appel toe. Zet het vuur meteen lager, dek af en laat 35 minuten op laag vuur garen. Controleer of de kip gaar is. Dat gaat het beste met een vleesthermometer. Je kunt ook voorzichtig een stukje bot loswrikken. Als het vlees gemakkelijk loslaat is de kip gaar.

Haal de kip uit de pan en laat het kookvocht tot 1/3 inkoken. Voeg de room toe, breng aan de kook en laat een paar minuten doorkoken.

Schil de andere appel en snijd hem in partjes. Doe hem in de pan waarin je de eerste appel bakte. Bak zachtjes en voeg de suiker eraan toe zodat de partjes mooi karamelliseren aan de buitenkant. Bak de appelpartjes zacht.

Voeg de kip weer toe aan de saus en verwarm zachtjes. Voeg aan het einde de gebakken appels toe, strooi er tijm over en zet op tafel.

OPMERKING

'Dit is het favoriete gerecht van mijn partner (en het eerste wat ik ooit voor hem maakte), dus het is ook bijzonder voor mij. Het is perfect comfort

food. Hoewel het vanwege de cider net zo goed uit Cornwall of Devon kon komen, neemt het mij mee naar Normandië.' - Diana Henry

KOOKBOEK

Het recept 'Kip met prei, appels en cider' is afkomstig uit het kookboek...



Gouden Kip

Diana Henry

In 'Gouden Kip' van Diana Henry staan 125 recepten voor kip, voor elke dag en elk moment. Van Vietnamese chilikip en gerookte kipsalade tot met... [lees verder](#)

© Kosmos Uitgevers

