

# Kippenpilons met worteltjes in biersaus

 Hoofdgerecht

 Smakelijk! 5

 4 personen



## 4 personen

### Ingrediënten

<input type="checkbox"/>	kippenpilons (beenhouwerij)	8
<input type="checkbox"/>	gezouten Spar spekblokjes	200 g
<input type="checkbox"/>	wortelen of wortelschijfjes (diepvries)	800 g
<input type="checkbox"/>	verse peterselie	0.33 bosje
<input type="checkbox"/>	aardappelen	750 g
<input type="checkbox"/>	sjalot	1 eetlepel
<input type="checkbox"/>	lichte room 15 % vetgehalte	2.5 dl
<input type="checkbox"/>	boter of margarine	2 el
<input type="checkbox"/>	walnoten	2 el
<input type="checkbox"/>	Meurens Luikse siroop	2
<input type="checkbox"/>	Postel Blond (abdijbier)	33 cl
<input type="checkbox"/>	gevogeltefond (bokaal)	1 dl
<input type="checkbox"/>	tijm (gedroogd)	1 kl
<input type="checkbox"/>	laurier	1 blad
<input type="checkbox"/>	zwarte peper	



1 Voorbereiding:

2 Schil de aardappelen en snij in stukken.

3 Bereiding:

4 Smelt de boter in een kookpot en bak de kippenpilons aan alle kanten goudbruin gedurende 10 min.

5 Snij verse wortelen ondertussen in fijne schijfjes. Hak de peterselie (u hebt 1 eetl. nodig) en de sjalot fijn.

6 Giet het vrijgekomen vocht van de kippenpilons weg. Kruid het vlees met peper en zout. Voeg de sjalot en de spekblokjes toe en overgiet met de gevogeltefond. Kruid met de tijm en het blaadje laurier.

7 Voeg na 5 min. de (diepgevroren) wortelschijfjes toe, overgiet met het bier en laat afgedekt 25 min. sudderen.

8 Kook ondertussen de aardappelen 20 min. gaar in lichtgezouten water.

9 Hak de walnootpitten grof.

10 Giet de aardappelen af, voeg 1 dl lichte room toe en pureer. Meng er de grof gehakte walnoten onder.

- 11 Voeg de Luikse siroop en 1,5 dl lichte room toe aan de wortelbereiding en laat nog 5 min. indikken. Roer er op het einde de fijngehakte peterselie onder.
- 12 Afwerking:
- 13 Verdeel de kippenpilons over de borden, schep er de wortelbereiding naast en geef er de puree bij.

### Onze drankensuggestie

#### Bier

Postel Blond

#### Wijn

Saint Véran A.O.P. | 'La Charmée' | Manoir du Chardon

---

### Voedingswaarden per persoon

Koolhydraat	Eiwit	Vet	Energie
59.7 g	39.1 g	56.5 g	942 kcal

### Tip

Voor diepvriesvlees Laat diepgevroren kippendrumsticks oppervlakkig ontdooien. Nog walnoten over? - Gebruik ze in allerlei salades: bv. in een slaatje met peer, blauwgeaderde kaas en jonge slascheuten. Of in een slaatje met witloof en appeltjes. - Verwerk ze in een chocoladetaart: hak ze wat grof en meng ze door uw chocoladedeeg.