



## Kip à la Normande

### *Poulet à la Normande*

🕒 35 + 70 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 50 g boter, in blokjes
- 🍴 1 kip 1,8 kg\*, met een keuken- of wildschaar in vieren verdeeld
- 🍴 100 g spek mager, in reepjes van 1 cm
- 🍴 2 uien fijngesneden
- 🍴 300 ml cider droog
- 🍴 3 appels bijv. Granny Smith, geschild, elke appel in 6 parten
- 🍴 2 tl kristalsuiker fijn
- 🍴 1 tl citroensap
- 🍴 1 el dijonmosterd
- 🍴 300 ml slagroom
- 🍴 peterselie-cress of andere cress, optioneel
- 🍴 aardappelpuree, optioneel

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Smelt de helft van de boter in een grote braadpan op matig vuur.
3. Bestrooi de kip met zout en peper en braad hem in ± 2 minuten rondom aan.
4. Schep hem op een bord.
5. Bak in dezelfde braadpan de spekjes met de ui onder af en toe omscheppen ± 6 minuten tot de ui zacht is en de spekjes mooi kleuren.
6. Leg de kip weer in de pan en schenk de cider erover.
7. Breng aan de kook en zet 1 uur en 10 minuten in de oven tot de kip gaar is.
8. Smelt 10 minuten voor het einde van de stoof tijd de rest van de boter in een koekenpan op matig tot hoog vuur.
9. Bak hierin de appelpartjes, bestrooid met suiker, in 3-5 minuten goudbruin.
10. Schep om met het citroensap, neem van het vuur en houd warm.
11. Neem de braadpan uit de oven en zet die uit.
12. Schep de kip met een schuimspaan uit de pan en houd hem op een bakplaat in de oven warm.
13. Zet de pan op hoog vuur en laat het stoofvocht onder af en toe roeren in ± 10 minuten licht inkoken.
14. Roer er de mosterd en room door en laat ± 5 minuten pruttelen en inkoken tot de saus zo dik is dat hij de bolle kant van een pollepel bedekt.
15. Schep de saus in een diepe schaal, leg de kip en de appelpartjes erin en bestrooi met cress.
16. Lekker met aardappelpuree.

\* De meeste scharrelkippen wegen rond de 1,5 kg, sommige biologische kippen – te koop bij biologische slagers – wegen wel 1,8 kg of meer. Koop evt. een extra kippenbout erbij.



Bron: [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)