

Kip bonne femme



Hoofdgerecht

gevogelte

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 60 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 4 scharrelkippenpoten
- 3 el boter
- 2 el olie
- 500 ml kippenfond
- 30 gram mager rookspek in reepjes
- 1 teentje knoflook geplet
- 12 kleine uitjes of 6 sjalotjes gepeld
- 600 gram aardappelen (Opperdoezen) in blokjes of nieuwe krieltjes ongeschild

- 10 worteltjes in stukjes van 3 cm
- 300 gram sperziebonen gebroken
- 300 gram gedopte verse doperwtjes = 800 gram ongedopt
- 1 klein kropje sla of slahart
- 1 handvol gehakte platte peterselie
- 2 blaadjes salie gesneden
- zout

Bereidingswijze

1. Wrijf de kip in met zout. Verhit 2 el boter en de olie in een grote braadpan en bak de kip op halfhoog vuur ongeveer 30 minuten aan tot hij een leuk kleurtje heeft. Haal uit de pan. Doe er de knoflook en het spek in en bak tot de knoflook kleurt. Doe de fond en de wortels in de pan, dek af en laat 4 minuten zachtjes koken. Voeg dan de aardappels toe, leg de kip bovenop en kook 5 minuten. Nu gaan de erwtes, de uitjes en de sla in de pan. Voeg zout toe - zo'n 2 theelepels met kop. Laat zachtjes 15 minuten koken, maar zet nu het deksel schuin; de fond moet deels gaan verdampen.
2. Kook ondertussen de sperzieboontjes apart even beetgaar in water met zout.
3. Kijk of de saus erg vloeibaar is, zo ja, zet dan het vuur hoog; er moet uiteindelijk weinig vocht overblijven. Meng ten slotte de boontjes, de kruiden en een 1 eetlepel boter door de rest.

Tenslotte

Kip in het pannetje, een gerecht dat in de jaren zestig populair was. Het was de Hollandse vertaling van kip 'bonne femme'. In die jaren gebruikte men veel kip en weinig groenten. Dat doen we tegenwoordig anders met weinig kip en veel groenten dus! En dan zorgen voor smaak. Dat doen we met fond, met zelf in reepjes gesneden spek, en met boter (nooit margarine!) De **Kip bonne femme Römertopf** wordt in het volgende recept gebruikt gemaakt van een römertopf. Een römertopf, ofwel een Romeinse stoofpot, is een poreuze aardewerken schaal met een deksel erop. Doordat gerechten in een römertopf langzaam gaar worden gestoofd, gaan er geen vitamines verloren tijdens het kookproces. Erg gezond dus! Römertopf 1/2 uur van te voren helemaal onder koud water zetten. 100 gr ontbijtspek in blokjes snijden, 200 gr kleine champignons schoon borstelen, 600 gr nieuwe ongeschilde krieltjes, 2 uien en 1 rode paprika in stukken snijden, 300 gr gebroken sperziebonen wassen, 1 el peterselie fijn hakken of knippen, 2 knoflookteentjes fijn snijden. Wrijf 1 scharrelkip of 4 bouten in met zout, versgemalen peper en paprikapoeder en leg die in de Römertopf. Doe alle ingrediënten zonder de peterselie in een kom, doe er een beetje zout en flink wat versgemalen peper bij. Meng alle ingrediënten en schik dit mengsel om de kip. Smelt 50 gr roomboter en giet dit over de kip en de groenten. Sluit de schaal met het deksel. Zet de Römertopf op het ovenrooster in de koude oven en zet deze aan op 200 graden. Laat de kip hierin 90 minuten garen. Dien de kip op in de Römertopf en garneer voor het opdienen met peterselie.