

Kip in de pan (Poule au pot)



Hoofdgerecht

Gevogelte

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: Bereiding 300 minuten

Seizoen: het hele jaar door (het beste in de winter)



Ingrediënten

- 250 gram wortelen
- 250 gram koolrabi of meiknolletjes
- 2 preien
- 1 ui
- 4 vastkokende aardappelen geschild
- 5 kruidnagelen
- 6 takjes peterselie
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 300 gram runderpoulet

- afsnijdsels van de kip (nek, maag, hart en lever)
- 1 mergpijp
- 1 takje dragon (of 1/2 tl gedroogde)
- 1 sjalotje
- 50 gram ham in stukjes
- 50 gram ontbijtspek in stukjes
- 1 oude boterham of broodje
- 1 teentje knoflook
- zout en peper
- 1 grote soepkip
- 1 ei

Bereidingswijze

1. Breng in een flinke pan 3 liter water met 2 el zout aan de kook.
2. Was intussen de groenten en maak ze schoon. Snijd ze in grove stukken. Pel de ui en steek er de kruidnagels in. Maak een Bouquet garni van twee gewassen takjes peterselie, de tijm en het laurierblaadje.
3. Leg alle schoongemaakte groenten, het rundvlees, de afsnijdsels van de kip, de ui met de kruidnagels, het Bouquet garni en de mergpijp in het kokende water en strooi peper over. Laat de bouillon 2 uur zachtjes trekken.
4. Was de rest van de peterselie en de dragon en hak de blaadjes fijn. Pel en snipper het sjalotje. Verkruimel het witte broodje, besprenkel het met wat water en knijp het daarna goed uit. Hak het spek en de ham heel fijn. Roer alles in een schaal door elkaar, pers er het gepelde teentje knoflook boven uit en strooi er nog wat zout en peper over. Kneed er met een losgeklopt ei een smeelige massa van en vul de kip er mee. Naai de buikholte met keukengaren dicht.
5. Leg de kip in de bouillon en kook hem heel zachtjes in 3 uur gaar afhankelijk van de grootte en ouderdom van de kip. Serveer er de groenten apart bij en bewaar de gezeefde bouillon voor een andere gelegenheid. Geef er augurken en brood bij.

Tenslotte

Hendrik IV, koning van Frankrijk in de zestiende eeuw, wenste de boeren 'op zondag een kip in de pan' toe. Ter ere van hem noemde men in Gascogne dit gerecht zo. Zelfs nu nog wordt dit gerecht op zondag gegeten. Koop er liever een vlezige jonge soepkip, dan een braadkuiken voor. In Frankrijk krijg je de afsnijdsels van de kip er altijd in een plastic zakje bij. Helaas in Nederland niet, behalve als je hem bij een goede poelier haalt en daar specifiek om vraagt. Ik vindt het voor dit recept essentieel om de bouillon zelf te maken. Dus geen bouillonblokjes gebruiken! Het resultaat is een zeer malse kip, doordrenkt met de smaken van het kookvocht. Dit is een geweldig winters recept. Het is ook een zeer goedkope maaltijd, omdat de meeste van de gebruikte groenten goedkoop zijn en de soepkip hoeft ook niet duur te zijn.