

# Kippenbouten met aardappel



## Hoofdgerecht

combi

**4 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** 2 uur en 35 minuten

**Seizoen:** juli t/m september ivm de Opperdoezers, doperwten en tuinbonen



## Ingrediënten

- 4 kippenbouten (liefst van het Kemper Landhoen)
- 700 - 1000 gram ganzenvet ivm grootte van de kippenbouten
- 12 Opperdoezer Rondes
- 4 handjes wilde rucola
- 4 grote augurken
- 200 gram verse erwten (gedopt)
- 100 gram verse tuinbonen (uit ongeveer 20 peulen)
- 100 gram spekblokjes
- extra vergine olijfolie
- peper en zout naar smaak en dille als garnering

## Bereidingswijze

1. Breng het ganzenvet precies op het kookpunt en konfijt de bouten in 2 uur. Pas op dat het niet te hard gaat (af en toe mag er een belletje opkomen).
2. Begin na ongeveer een uur met de voorbereidingen voor de salade. Was en schil de Opperdoezer Rondes en snijd de grotere exemplaren door. Dop en blancheer de erwten en tuinbonen 3-4 minuten. Dubbeldop na afkoeling de tuinbonen. Bak de spekjes krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd de augurken in blokjes van ongeveer ½ x ½ cm. Was de rucola en sla deze droog (slacentrifuge of met de hand). Start de kooktijd van de Opperdoezer op ca. 35 minuten voor opdienen. Kook ze 20 minuten en giet ze af. Snijd de Opperdoezer in robuuste stukken van ca. 2 x 2 cm en laat 10 minuten afkoelen. Zet de oven op grillstand (300 graden)
3. Leg op de borden een bedje van rucola. Haal de bouten voorzichtig uit het vet en leg ze op een vuurvast bord met wat keukenpapier eronder. Zet de bouten 3-4 minuten onder de grill om het vet af te smelten en een begin van een krokant korstje te geven. Meng ondertussen in een grote kom voorzichtig (liefst met 2 handen) de Opperdoezer, erwten, tuinbonen, spekjes, augurken door elkaar. Breng op smaak met royaal olijfolie en wat vers gemalen zwarte peper en (zee)zout. Drapeer de salade op het rucolabedje. Leg de bout naast de salade .... Et voilà!

## Tenslotte

Bovenstaand recept is een heerlijk culinair toprecept. Hieronder iets totaal anders!

**Kippenbouten uit Tunesië** (Ragoût de poulet). Hak 4 kippenbouten bij het gewricht doormidden zodat drumsticks en karbonades worden verkregen. Verhit 4 el olie in een ruime braadpan en fruit daarin de stukken kip rondom aan tot ze een kleurtje hebben gekregen. Voeg 300 gr gesnipperde uien toe en fruit ze mee tot ze zacht worden. Giet er dan 2 deciliter heet water bij. Voeg 2 el fijngesneden platte peterselie en zout naar wens toe en breng alles aan de kook. Laat de kip op een laag vuur in de gesloten pan 60 minuten stoven, tot de gewenste gaarheid van de kip is bereikt. Snijd 1 kilo geschilde vastkokende aardappelen overlans in dikke parten en breek 500 gr sperziebonen doormidden. Leg de aardappelen op de kip en de sperziebonen op de aardappelen: laat ze respectievelijk 30 en 20 minuten meestoven (na het garen van de kip). Strooi er wel nog wat zout over. Hoe gaarder de kip moet zijn voor sommigen moet het vlees echt van de botjes vallen - hoe later de groenten moeten worden toegevoegd. Proef op het laatst of het gerecht voldoende gezouten is, maal er peper over en roer 4 el fijngesneden koriander erdoor. Geef Marokkaans of Turks wittebrood bij deze ragoût de poulet. Zet voor liefhebbers van harissa nog een bakje met die smaakrijke rode-peperpasta op tafel. Dit Tunesische stoofgerecht met kip heeft weinig te maken met een klassieke Franse kippenragout. Daarbij is namelijk altijd sprake van stukjes kip in een lichtgebonden saus. Noord-Afrikaanse keukens kennen geen gebonden sauzen om de doodeenvoudige reden dat het dunne stoofvocht van een gerecht juist gebruikt wordt om het brood in te dopen. In die landen is brood niet weg te denken bij de warme maaltijd. Sterker nog, een maaltijd zonder brood dat is daar pas echte armoe.