

Poulet à l'ail (Kip met knoflook)



Hoofdgerecht

Gevogelte

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: Voorbereiding: 10 min. Bereiding: 180 min.

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 scharrelkip van 1500 gram
- olijfolie
- 30 tenen knoflook ongepeld
- 2 handen verse tuinkruiden (geen dragon)
- 1 dl witte wijn (Sauternes, zie onder)
- zout & peper
- stokbrood of boerenbrood

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd of knip de kip in 4 stukken of laat hem heel. Zout de stukken kip en braad ze in een scheut olijfolie (een eetlepel of vier) aan in een zware braadpan, tot ze een aardig kleurtje hebben.

2. Haal ze uit de pan. Doe er de knoflook, de kruiden en de wijn in en leg de kip bovenop, leg het deksel op de pan en zet die in de oven. Laat drie uur garen.
3. Open pas aan tafel, zodat het weelderige aroma loskomt. Bak de sneden brood in de koekenpan in wat olijfolie. Je wurmt met je mes de gare knoflook uit zijn vel en smeert hem op het brood.

Tenslotte

Persoonlijk, en mijn dochter Sanne is het er mee eens, dit is een van de lekkerste kipgerechten die er zijn. Uiterst belangrijk is de kip. Dat moet een fatsoenlijk beest zijn, met smaak. Een scharrelkip dus. Om daar aan te komen, moet je moeite doen. Want let op: een maïskip is geen scharrelaar, een eko-kip wel. In Nederland is nog geen procent van de verkochte braadkippen een scharrelaar (In Frankrijk is dat 60 procent!). Scharrelkippen krijgen beter voer, en hebben - mits op het etiket vermeld - een uitloop uit de stal naar buiten. Het belangrijkste is echter dat ze langer leven. Een gewone kip gaat al na zo'n 41 dagen naar de slacht, een scharrelaar na minimaal 63 dagen, maar 82 is gebruikelijker. Dat zorgt voor een andere vleesstructuur. In weerwil van wat suggestieve tv-programma's beweren, is de scharrelkip wel degelijk beter van smaak dan de reguliere. Wie wil, kan de pan dichtmetselen met een deegje van meel en water. Je rolt het tot een lange worst, drapeert die op de rand van de pan en drukt het deksel er op. Tijdens het verblijf in de oven bakt het deeg vast tot een soort cement, waardoor de geuren niet uit de pan kunnen. Nu iets over de knoflook. Persen zorgt voor het hevigste resultaat, pletten voor iets minder en snijden of hakken is het mildst. Maar bij poulet à l'ail is het nog weer anders: daar gebeurt er helemaal niks met de tenen. Ze blijven heel, houden zelfs hun jas aan. Het resultaat is verbluffend. Eenmaal gaar blijkt de knoflook een zachte, heerlijke puree te zijn geworden, die je uit de velletjes zuigt en waarmee je de volgende dag fluitend de wereld tegemoet kunt treden. Nu even over de wijn in en bij dit gerecht. Persoonlijk ben ik iemand die niet zo graag warme hoofdgerechten eet met daarbij allerlei zoete rommel zoals de klassieke tong Picasso (met fruit) of bijvoorbeeld wild met kersen. Echter ligt het zoet niet op het bord maar zit het in mijn glas dan kan ik het wel waarderen. Zo is deze kip uit de oven met knoflook een heerlijke combinatie met Sauternes. De stijl van de Sauternes wijnen is de afgelopen tien jaar langzaam aan het veranderen van de soms overdreven mierzoete wijnen naar de meer gebalanceerde wijnen met een goed evenwicht tussen het zoet en de zuren. Uiteraard heeft het er ook mee te maken dat wij allemaal als consument nu eenmaal minder vaak een zoete wijn drinken en dus ook kopen dan een droge witte of rode wijn. Ik las een recensie van een Grand Cru Sauternes die ik je niet wil onthouden. **Château de Rayne Vigneau 1986, 1er Grand Cru Sauternes**: mooie evolutie in de neus met aroma's van noten, marsepein en ook nog een frisse toets van citrus en abrikozen. De wijn komt eerder fris over in de neus dan plomp. In de mond een mooi evenwicht tussen de aciditeit en de zoetheid waar het frisse er na vierentwintig jaar bovenuit steekt. Ook geroosterde amandelen, lychee en ook weer die abrikozen. Een zeer lange afdrank met rozijnen en een heerlijk botrytis toets. Vinama: 15 punten en in combinatie met de kip met knoflook doe ik er nog een punt extra bij.