

LETH GRÜNER VELTLINER

KIP À LA NORMANDE (55 MIN)



INGREDIENTEN

4 personen

100 gr ongezouten roomboter

30 ml calvados

4 sjalotten

2 tenen knoflook

250 gr champignons

550 ml appelsider

135ml crème fraîche

1 kippenbouillontablet

1 elstar appel

BEREIDING

Bestrooi de kippenpoten met peper en zout. Verhit een kwart van de boter in een braadpan en bak de kippenpoten in ca. 10 min. goudbruin. Schenk de calvados over de kip. Haal de kip uit de pan.

Snijd de sjalotten in kwarten. Fruit ze daarna in dezelfde pan in 3 min. Snijd de knoflook fijn. Maak de champignons schoon met keukenpapier en snijd in kwarten. Voeg de knoflook en de champignons toe en bak 5 min. Voeg de cider, crème fraîche, het bouillontablet en de kip toe. Laat met de deksel op de pan 20 min. stoven.

Haal de kip opnieuw uit de pan en laat het vocht op hoog vuur tot $\frac{1}{3}$ inkoken. Schil ondertussen de appel en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd elk partje in 3 stukken. Verhit nog een kwart van de boter in een koekenpan en bak de appel goudbruin.

Snijd de rest van de boter in blokjes. Haal de saus van het vuur en voeg, al kloppend met een garde, beetje bij beetje de boter toe tot de saus vol en glanzend is. Breng de saus op smaak met peper en zout. Voeg de kip en de appel toe en serveer direct.